

Cantine Tommasone, tra passato e futuro

scritto da Amanda Arena | 17/06/2020



Tradizione familiare, spirito imprenditoriale e costante ricerca della qualità animano da cinque generazioni la famiglia Monti, una delle cantine fiore all'occhiello della viticoltura ischitana

Terra di vigneti estremi, stretti tra la roccia e l'acqua salmastra dove produrre vino è sacrificio, atto eroico e attaccamento alle radici. Nasce a Ischia l'affascinante storia dell'azienda vitivinicola **Cantine Tommasone**, il cui nucleo originario risale a oltre 250 anni fa.

La viticoltura ischitana ha tradizione millenaria e rappresenta il simbolo identitario di un'isola che è tesoro inestimabile di vecchi saperi, uve, mare e uomini. Passione ed esperienza qui sono imprescindibili per affrontare la continua sfida alla natura.

Lucia Monti, piglio determinato e idee chiare

Una passione tramandata di padre in figlio è la molla che, nel 2000, fa scattare il ritorno alle origini di **Antonio Monti** dopo un'esperienza ventennale come ristoratore a Colonia. L'intreccio fra tradizione familiare, impegno e perseveranza risalgono al 1700 con la costruzione dell'attuale cantina e sede dell'azienda nella **località Fango di Lacco Ameno**.

Dal 2009 è al timone della cantina la figlia Lucia, cresciuta in Germania, diventata enologa attraverso un percorso di studi e stage presso aziende friulane e tedesche. Affiancata dal marito **Giuseppe Andreoli**, è l'interprete della filosofia aziendale del "*fare poco per fare meglio*" volta a garantire un **prodotto di qualità nel rispetto della valorizzazione del patrimonio autoctono** grazie all'impiego di tecniche enologiche avanzate.

Le parole chiave della viticoltura di Lucia sono la buona agricoltura, l'artigianalità, il tempo e gli obiettivi chiari per il futuro. Ogni vino concepito racconta il microcosmo ischitano e i suoi elementi naturali: mare, sole e vento.

La Pietra di Tommasone: i vigneti e la produzione

17 ettari suddivisi in **14 piccole tenute** disseminate in tutta l'isola. La maggioranza dei vigneti si trova nel comune di Forio, nella parte occidentale, sino ad arrivare a Sant'Angelo, il punto più meridionale. Qui c'è **Tenuta Monte Zunta**, la vigna più prestigiosa a 450 s.l.m.

Il 70% della produzione è costituita da **vini bianchi ottenuti da vitigni autoctoni**, quali **Biancolella** e **Forastera**. Tra i rossi troviamo il **Piedirosso** e la **Guarnaccia**, a cui si aggiungono altre varietà come Fiano, Aglianico, Montepulciano e Cabernet Sauvignon.

L'amore e l'attenzione per il territorio sono alla base della produzione della cantina, condizione irrinunciabile per creare etichette che siano un momento di conoscenza e condivisione.

La linea di spumanti Metodo Classico

Cantine Tommasone ha arricchito la gamma aziendale con una **linea di spumanti Metodo Classico**, bianco e rosato, dedicata ai genitori Antonio e Birgit. **Lucia Monti** è una pioniera in tal senso perchè, già dal 2015, ha avviato ricerche e sperimentazioni in questa direzione al fine di comprendere quali fossero i vitigni autoctoni più adatti a tracciare la strada spumantistica.

La **piccola produzione artigianale, moderna e piacevole**, è un'assoluta novità sull'Isola di Ischia ed è custodita in poche e preziose bottiglie (circa 2.400) con etichette dell'artista **Massimo Venia**.

Gli spumanti sono prodotti con uve selezionate e raccolte a mano a inizio settembre, vinificate con pressatura molto soffice e fermentazione a temperatura controllata. Sono **vini fruttati e di raffinata eleganza**, con alta acidità e **capacità di serbevolezza**, che sviluppano sensibilità al gusto e alla qualità.

L'Ischia Bianco Spumante DOC Metodo Classico Tradizionale Extra Brut 2015

Ottenuto da uve Biancolella e Forastera provenienti dal **vigneto di Tenuta Chiena** situato nel cuore di Forio. Fermentazione in acciaio con permanenza sui lieviti almeno 6 mesi; dopo la filtrazione e l'aggiunta della liquer de tirage avviene la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di 24 mesi, con *dégorgement* nel 2018.

Il **colore è giallo paglierino brillante e intenso**, con riflessi dorati che rivelano una veste ben espressa nella performance del perlage fine e persistente; l'**aroma è complesso e ampio** con note di frutta gialla, pesca, crosta di pane, erbe aromatiche su un sottofondo di sfumature mielate e di frutta secca. In bocca, lo spumante è avvolgente e sapido con una scia minerale sorretta da una vibrante spalla acida.

Capace di mantenere la sua longevità, **si adatta benissimo come aperitivo o a tutto pasto**,

eccellente se accostato a pietanze a base di crudità di mare, crostacei, pesce bianco o frutti di mare preparati in modo delicato.

Il Rosato Spumante Brì 1955

Vino Spumante di Qualità Dosaggio Zero nasce da **uve di Aglianico** 100% provenienti dalle **Tenute Coste** nel comune di Lacco Ameno, a nord-ovest dell'Isola. Procedimento di vinificazione e affinamento sui lieviti sono uguali a quelli dell'[Ischia Bianco DOC](#). Questo spumante è dedicato alla madre di Lucia, Birgit, di origini tedesche, chiamata affettuosamente dal marito col vezzeggiativo "Brì".

Sfoggia una veste dal colore rosa tenue molto luminoso con bollicine finissime e persistenti, la spuma è cremosa. Olfatto delicato di fragoline di bosco e raffinato nei ricordi di erbe aromatiche, fiori di campo, agrumi, pompelmo rosa, brioche e un pizzico di pepe bianco. In bocca è solido ma carezzevole, la sua dinamica è aggraziata, preferisce un incedere elegante e misurato. Spiccano le note minerali e una straordinaria freschezza con rimandi di brezza marina e tonalità erbacee. Un vino di grande pulizia, eleganza, con un finale di buona persistenza.

Altre due etichette da non perdere sono l'**Ischia Biancolella DOC 2019** in purezza e il [Rosamonti IGT Epomeo Rosato](#), blend di Aglianico e Piediroso.

Azienda Agricola Tommasone

Via Provinciale Lacco Fango, 144 - Lacco Ameno (NA)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)