



Tonnino: la memoria e il futuro nelle campagne di Alcamo

Il ritorno di Baglio Ceuso, la storia familiare e l'eredità di Tachis prendono forma nei vini dell'azienda siciliana, tra agricoltura biologica e gestione del tempo in vigna

Alcamo e la sua DOC incarnano una delle espressioni più autentiche della viticoltura della **Sicilia occidentale**. Le colline, ventilate e assolate, accolgono la vite in un ritmo naturale, fatto di gesti lenti e antichi, tramandati di generazione in generazione.

L'azienda **Tonnino** ha qui le sue radici, in contrada Vivignato, un territorio che ha segnato capitoli fondamentali della storia enologica regionale. La posizione strategica tra Palermo e Marsala, i progetti dei Florio e la presenza di bagli storici hanno reso quest'area un riferimento per l'isola del vino.

Oggi la cantina gestisce **120 ettari di vigneti** in biologico certificato, ma il progetto più significativo della famiglia è il recupero di **Baglio Ceuso**, lo storico edificio del 1860 dove hanno riportato in vita il **Ceuso**, il celebre rosso creato negli anni Novanta dall'enologo **Giacomo Tachis**.



La famiglia Tonnino, proprietaria dell'azienda di Alcamo fondata nel 1950 (Foto © Tonnino).

Una storia di famiglia e di vigna

La storia dell'azienda nasce ufficialmente nel 1950 con nonno **Paolo** che, dalle campagne di **Alcamo**, acquista negli anni terreni nella valle del Belice, portando con sé la maestria dei viticoltori alcamesi.

Con l'ingresso in cantina del nipote **Antonio Tonnino**, terza generazione, la visione si amplia ma la sua idea di vigna è ancora scandita da pazienza e sapienza contadina: un esempio è la "*manganiàta*", un gesto antico, praticato ancora adesso nei vigneti aziendali, che favorisce una ripresa vegetativa più omogenea.



Baglio Ceuso, struttura storica del 1860, ora sede e agriturismo della Cantina (Foto © Tonnino).

La memoria architettonica di Baglio Ceuso

La rinascita di questo sito storico è uno dei capitoli più significativi del percorso della **cantina Tonnino**.

Costruito nel 1860 dalla famiglia D'Angelo, il baglio diventa presto uno dei poli enologici più importanti dell'area. Qui confluiscono, per decenni, vini e mosti di tutto il circondario, grazie a una logistica che già per l'epoca, anticipava i tempi.

L'area cresce, anche grazie al passaggio della famiglia Florio e all'arrivo della ferrovia nel 1881, fino al trauma della fillossera. Negli anni Novanta è l'arrivo di **Giacomo Tachis** a restituire prestigio al luogo: il progetto **Ceuso Rosso** infatti nasce qui, diventando uno dei simboli del rinascimento enologico siciliano.

Nel 2020 la famiglia Tonnino acquisisce il baglio e ne avvia un restauro concluso nel 2023, rispettoso dell'architettura originaria, con le vasche in cemento, la barricaia e il cortile interno che tornano ad essere spazi produttivi e culturali. Oggi **Baglio Ceuso** è anche tra i [Luoghi del Cuore FAI](#), consolidando così il suo valore storico.

Il biologico come punto di partenza

La conduzione sostenibile delle vigne aziendali, distribuite tra **Alcamo**, **Valle del Belice**, **Poggioreale** e **Contessa Entellina** è per Tonnino una condizione necessaria, ma non esaustiva. L'adesione al programma **SOS**tain inserisce l'azienda in un percorso che va oltre l'agricoltura, che coinvolge ambiente, comunità locali, benessere dei lavoratori e tutela delle risorse naturali.

La partnership con l'Università di Palermo, inoltre, ha introdotto pratiche di agricoltura di precisione: analisi dello stress idrico fogliare, utilizzo della cera d'api per stimolare le difese naturali della vite e antagonisti autoctoni contro la cocciniglia. La sostenibilità diventa così un processo concreto e misurabile.

L'identità enologica nel paesaggio del Belice

I vigneti si sviluppano dove i due rami del **fiume Belice** definiscono un paesaggio agricolo complesso e articolato, a cavallo di tre territori, **Palermo**, **Trapani** e la provincia di **Agrigento**.

La tenuta di **Baglio Ceuso** rappresenta il centro operativo dedicato ai vitigni autoctoni. Quella di **Poggioreale** lavora soprattutto sulle varietà internazionali che qui sono di casa mentre i suoli alluvionali di **Contessa Entellina**, danno vita a rossi eleganti e longevi.



Triangolo di Zabib, Ceuso Rosso e Pinot Grigio Ramato, le tre etichette degustate
(Foto © Malinda Sassu).

I vini Tonnino tra metodo e memoria

La ricerca scientifica applicata alla vigna e una produzione di circa **150mila bottiglie** compongono un mosaico credibile.

La sintesi di un luogo, di una comunità agricola e di un'idea di tempo che continua a dettare il ritmo. Chiunque nasca o cresca in Sicilia è siciliano, secondo **Antonio Tonnino**, da qui la scelta di affiancare agli autoctoni varietà nazionali e internazionali capaci di adattarsi al territorio.

Un principio che si traduce in undici etichette dove **Grillo**, **Catarratto** e **Nero d'Avola** convivono con **Pinot grigio**, **Chenin blanc** e **Syrah**, ciascuno a suo modo interprete di questo territorio tra mare e collina.

Pizzo di Gallo 2024, il ramato delle colline

Un **Pinot Grigio** che abbandona ogni lettura standardizzata, che nasce sui terreni calcareo-sabbiosi, ricchi di fossili, della Tenuta di Poggioreale, tra i 450 e 500 metri.

La breve macerazione a freddo sulle bucce disegna una tonalità ramata elegante e luminosa. Al naso frutta esotica, pera matura e una sottile traccia agrumata mentre in bocca conferma l'intensità, con una bella chiusura sapida. L'affinamento in cemento mantiene intatta la precisione varietale e restituisce un vino dinamico, di notevole personalità.

Triangolo di Zabib 2024, l'aromatico del Belice

Lo **Zibibbo** (dall'arabo *Zabib*) appartiene ai moscati ed è il vitigno aromatico siciliano per eccellenza.

La posizione del vigneto è sul pendio ripido che domina l'incrocio tra i due rami del Belice, su terreni scuri, alluvionali e profondi. Profumi netti di zagara, mandarino, gelsomino, ed erbe aromatiche, senza eccessi aromatici.

In bocca, l'equilibrio tra slancio minerale e freschezza agrumata funziona, con una scia sapida che allunga il sorso.

Ceuso 2020, il ritorno di un'icona del vino siciliano

Giacomo Tachis creò questo blend di **Nero d'Avola**, **Cabernet Sauvignon** e **Merlot** nel 1990, con l'ambizione di realizzare uno dei grandi rossi italiani. La famiglia Tonnino lo ha riportato in vita grazie agli appunti ritrovati e alla sapienza di **Gino Amato**, ex cantiniere di Tachis.

Una produzione limitata a 3.300 bottiglie (di recente uscita anche il [Ceuso Bianco](#)) dai terreni di **Contessa Entellina**

, che matura circa 10 mesi in cemento, dodici in barrique francesi e altrettanti in bottiglia. Al naso amarene sotto spirito, prugna secca, note di sottobosco, cacao e spezie dolci.

Il sorso è pieno, strutturato, con acidità ben integrata a tannini non aggressivi. La persistenza è lunga, stratificata, notevole con ritorni balsamici. Un rosso di vocazione internazionale, ma ancorato al paesaggio che lo genera.

AZIENDA AGRICOLA TONNINO

Viale Europa 104, Alcamo (TP)

www.vinitonnino.com

Data di creazione

09/12/2025

Autore

malinda-sassu