



50 vendemmie di successo

The first Amarone Classico of the family Tommasi carries the label of 1959 (though the family history dates back decades before, but on that later), and the last year in trade Amarone Riserva Cà Florian in 2009. Tommasi declare the fifty vintages (1959-2009) and to celebrate this anniversary prepare a tasting of Amarone Riserva Cà Florian vintages of 2003, 2007, 2008 and 2009, the only ever produced so far. The vineyard covers an area of five hectares, at an altitude of 250 meters, raised Verona pergola with a density of three thousand five hundred plants per hectare. The vines, with an average age of twenty-five years old, have their roots in a mixed soil, limestone and clay, rich in tuff. "It is from this historic cru - explains Giancarlo Tommasi - had been produced in 1990 the first vintage of Amarone Cà Florian, the first Amarone produced with grapes from a single vineyard. For Amarone Riserva Cà Florian we left our origins, from the roots of one of the vineyards implanted the first time by our great grandfather." The name of the vineyard, which is behind the company in Pedemonte, probably comes from the fact that from there, once, you could see the houses (Ca) of St. Florian, a small village nearby. Tasting different vintages are proposed, we remember well the 2003 vintage as hot and dry, the 2007 as an early harvest with a hot and dry, the 2008 Plus "classic" with regular performance, the 2009 seasonal advance and productions small quantity but high quality. In the glass, the 2003 was less tired than expected, with a sweetness and a roundness typical for a vintage so hot. The year 2007 hit among all the poise and integrity of the fruit, for its expressive finesse and balance. The nose presents the 2008 vintage of overripe fruit notes and potpourri, the taste is elegant and fine. 2009 expands on balsamic and toasted notes, then speak with more force to subdue and to become fully integrated tannins, still youthful sin. Let's give him even the time, in perspective still has much to tell. And speaking of stories to tell, here is one of Tommasi. Everything starts in Valpolicella in 1902, when the founder of the family, James Battista

Il primo Amarone Classico della famiglia Tommasi porta l'etichetta del 1959 (anche se la storia della famiglia risale a decenni prima, ma ne parleremo dopo), mentre l'ultima annata in commercio dell'Amarone Riserva Cà Florian è del 2009. I Tommasi dichiarano le cinquanta vendemmie (1959-2009) e per festeggiare questa ricorrenza preparano una degustazione dell'Amarone Riserva Cà Florian delle annate 2003, 2007, 2008 e 2009, le uniche mai prodotte finora. Il vigneto ha un'estensione di cinque ettari, ad un'altitudine di 250 metri, allevato a pergola veronese con una densità di tremilacinquecento viti per ettaro. Le vigne, con un'età media di venticinque anni, affondano le radici in un terreno misto, calcareo-argilloso, ricco di tufo. "Proprio da questo cru storico - spiega Giancarlo Tommasi - era stata prodotta nel 1990 la prima annata dell'Amarone Cà Florian, il primo amarone prodotto con uve da singolo vigneto. Per l'Amarone Riserva Cà Florian siamo ripartiti dalle nostre origini, dalle radici di uno dei vigneti impiantato la prima volta dal nostro bisnonno". Il nome del vigneto, che si trova dietro l'azienda a Pedemonte, probabilmente deriva dal fatto che da lì, anticamente, si vedevano le case (Cà) di San Floriano, paesino lì vicino. Annate diverse vengono proposte all'assaggio, ricordiamo bene la 2003 come annata calda e siccitosa, la 2007 come una vendemmia anticipata con un'estate calda e secca, la 2008 più "classica" con andamento regolare, la 2009 con anticipo stagionale e produzioni di quantità ridotta ma di qualità ottima. Nel bicchiere la 2003 si è rivelata meno stanca del previsto, con una dolcezza e una rotondità tipiche per un'annata così calda. Il millesimo 2007 colpisce fra tutti per la compostezza e l'integrità del frutto, per la sua finezza espressiva e l'equilibrio. Al naso l'annata 2008 presenta note di frutta surmatura e di pot-pourri, al sorso è elegante e fine. Il 2009 si espande su note balsamiche e tostate, per poi esprimersi con forza ancora da domare e tannini da integrarsi appieno, peccando ancora di gioventù. Diamogli ancor del tempo, in prospettiva ha ancora molto da raccontare. E a proposito di storie da narrare, ecco quella dei Tommasi. Tutto parte in Valpolicella nel 1902,



quando il capostipite della famiglia, Giacomo Battista Tommasi, fece costruire le prime tre botti da 50 ettolitri. Il fondatore intuisce infatti che il vino avrà un grande futuro, non più limitato ad essere l'alimento per i contadini, ma come elemento conviviale, aggregante e liberatorio, all'insegna del tempo che stavano vivendo, la Belle Époque. Si stavano riscoprendo i piaceri della vita e per molti era l'epoca frizzante, frivola e spensierata. Due dei suoi figli, Alfonso e Angelo, negli anni difficili delle vicende belliche della metà del Novecento, si sono occupati di consolidare l'aspetto vitivinicolo dell'azienda fino ad arrivare alla terza generazione - formata dai cugini-fratelli Sergio, Ezio, Franco, Dario - che negli anni Settanta ha determinato un passaggio fondamentale verso i mercati internazionali, facendo crescere nel contempo le superfici vitate dell'azienda. E son proprio loro a varare il progetto "Tommasi Family Estate". Entra in azienda la quarta generazione, fra figli e nipoti: Francesca, Paola ed Erica in amministrazione, l'enologo Giancarlo in cantina, Piergiorgio al mercato Italia, Stefano per le vendite su Verona e provincia, Pierangelo all'estero mentre Michela e Barbara seguono l'ospitalità a Villa Quaranta. Ognuno sceglie seguendo le proprie inclinazioni, apportando il proprio contributo. E l'azienda si amplia, conquista altri territori, a ritmi serrati. Dalla Valpolicella, da dove sono partiti i Tommasi, arrivando a 105 ettari nella zona classica, si espandono con altri acquisti nel Veronese, a Bardolino, Custoza e nella doc Lugana. Poi, in Maremma partono con il progetto "Poggio al Tufo" con gli iniziali 66 ettari della Tenuta Rompicollo, proseguendo con Tenuta Doganella (24 ettari in biologico) e Tenuta Albore (80 ettari nel cuore della Docg Morellino). In Lombardia rilevano la Tenuta Caseo, in Oltrepò Pavese, in Puglia Masseria Surani (80 ettari), in Toscana Podere Casisano a Montalcino con i suoi 22 ettari vitati e quest'anno entrano con una partecipazione di maggioranza nella Paternoster di Barile (20 ettari). Insomma ad oggi la proprietà è estesa su 570 ettari vitati, il fatturato si aggira intorno ai 26 milioni, la produzione è di tre milioni di bottiglie destinate ad aumentare a breve. Esporta in una settantina di Paesi nei cinque continenti, con presidi particolarmente forti nel nord Europa, negli Stati Uniti e in Canada e una presenza significativa nei mercati asiatici. Negli anni Novanta la famiglia, che ha sempre avuto un'attenzione particolare anche agli aspetti dell'accoglienza e alla valorizzazione del territorio, ha rilevato Villa Quaranta a Pescantina, l'agriturismo Poggio al Tufo a Pitigliano e due locali storici nel cuore di Verona: il Caffè Dante e la Bottega del Vino (quest'ultima con le Famiglie dell'Amarone). D'altronde, le origini nel campo dell'ospitalità della famiglia risalgono a quando il capostipite Giacomo Battista decide di creare nel 1926 l'osteria-trattoria "Palanca" a Parona, un agriturismo ante litteram, dove aveva avviato anche una vendita diretta di vino. La dinastia ad oggi è composta da quattro fratelli, nove figli e quindici nipoti. "È un orgoglio per la nostra famiglia - dice Dario Tommasi, amministratore della Tommasi - aver fatto questo lungo percorso in 114 anni, tra vendemmie e accoglienza. Abbiamo la gioia e la consapevolezza che l'azienda continuerà con la numerosa quinta generazione che è la nostra forza del futuro". ■

Tommasi, he built the first three barrels of 50 hectoliters. The founder realizes fact that the wine will have a great future, no longer limited to being food for the farmers, but as a convivial element, unifying and liberating, in the name of the time they were living, the Belle Époque. They were rediscovering the pleasures of life, and for many it was the sparkling era, frivolous and carefree. Two of his sons, Alfonso and Angel, during the difficult years of the war events of the mid-twentieth century, took care of consolidating the wine aspect of the company up to the third generation - formed by the cousins-brothers Sergio, Ezio, Franco, Dario - who in the seventies led to a fundamental shift towards international markets, increasing the areas under vines in the same company. And they are the ones who launch the "Tommasi Family Estate" project. Joins the company's fourth generation, among children and grandchildren: Francesca, Paola and Erica in administration, the winemaker Giancarlo in the cellar, Piergiorgio the Italian market, Stefano for sales of Verona and province, Pierangelo abroad while Michael and Barbara follow the hospitality at Villa Quaranta. Everyone chooses following their own inclinations, making their own contribution. And the company expands, conquer other territories, at full tilt. Valpolicella, from where they started the Tommasi, reaching 105 hectares in the classical part, will expand with other purchases in the Veronese, in Bardolino, Custoza and Lugana Doc. Then, in Maremma start with the "Poggio al Tufo" with the initial 66 hectares of Rompicollo Tenuta, continuing with Tenuta Doganella (24 hectares biological) and Tenuta Albore (80 hectares in the heart of the DOCG Morellino). In Lombardy they detect Tenuta Caseo, in Oltrepò Pavese, in Puglia Masseria Surani (80 hectares), in Tuscany Podere Casisano in Montalcino with its 22 hectares of vineyards and this year come with a majority stake in Paternoster of Barile (20 hectares). In short, today the property is spread over 570 hectares of vineyards, turnover is around 26 million, the production is three million bottles intended for short increase. Export to seventy countries on five continents, with particularly strong garrisons in northern Europe, the United States and Canada and a significant presence in the Asian markets. In the nineties the family, who has always had a particular attention also to the reception aspects and to promote the area, found in Pescantina Villa Quaranta, the farm Poggio al Tufo Pitigliano and two historic inns in the heart of Verona: Caffè Dante and the Bottega del Vino (the latter with Amarone Families). Moreover, the origins in hospitality of the family date back to when the founder Giacomo Battista decided to create in 1926 the tavern-restaurant "Palanca" in Parona, a farm before its time, where he also started a direct sale of wine. The dynasty to now has four siblings, nine children and fifteen grandchildren. "It is a pride for our family - says Dario Tommasi, director of Tommasi - have made this long journey in 114 years between harvests and hospitality. We have the joy and the knowledge that the company will continue with the numerous fifth generation that is our strength in the future."