

VITIVINICOLO. L'azienda di Pedemonte conta su 45 ettari in tre zone vocate a questa doc

## Tommasi investe nel Lugana e rilancia sulla ristorazione

L'enologo: «Nuove referenze e presto una cantina con ospitalità»

Tommasi Family Estates scommette sul Lugana, un bianco «inconfondibile, rigoroso e di classe, capace anche di vincere la sfida del tempo», come lo definisce Giancarlo Tommasi, enologo dell'azienda di famiglia. Così il gruppo con sede a Pedemonte accelera sul progetto Le Fornaci. Il «sistema» Tommasi conta su sei tenute vitivinicole in Veneto, Lombardia, Toscana, Puglia, Basilicata e il progetto di valorizzare di ogni territorio con percorsi di sostenibilità e ospitalità attraverso le strutture di Villa Quaranta, in Valpolicella, Albergo Mazzanti e Caffè Dante Bistrot, a Verona e Agriturismo Poggio al Tufo a Pitigliano, nella Maremma Toscana.

«Tommasi ha sempre avuto in portafoglio un Lugana che produceva in una tenuta di

cinque ettari, a Desenzano. Ma il nostro sogno è di poter sviluppare la produzione. Così nel 2013 abbiamo effettuato altri investimenti, nello stesso comune», prosegue.

La Tenuta Le Fornaci, tre vigneti in differenti aree vocate al Lugana per 45 ettari, completamente impiantati con il solo vitigno tipico, la Turbiana, andati a vendemmia per la prima volta nel 2017 oggi producono circa 300mila bottiglie di Le Fornaci doc. Ma sono in lavorazione altre due referenze da lanciare l'anno prossimo: una debutterà per Vinitaly, l'altra a settembre.

«Entro il prossimo autunno speriamo inoltre di riuscire ad coronare il progetto Le Fornaci con la costruzione di una cantina totalmente destinata alla vinificazione del Lugana, ora lavorato in Valpolicella e di una struttura dedicata alla ospitalità e all'eno-turismo, con un punto di degustazione e ristoro per gli appassionati», annuncia Tommasi. «Il nostro brand deve essere automaticamente associato ai rossi Amarone e Valpolicella e al bianco Lugana», afferma. Intanto occorre far conoscere al grande



Giancarlo Tommasi, enologo della Tommasi Family Estates

pubblico le potenzialità di un vino «di cui siamo innamorati e che ha anche una preziosa capacità di affinamento ed invecchiamento, fino a 4-5 anni. Sfrutteremo - aggiunge - questi mesi per raccontare questo bianco prezioso».

La referenza Le Fornaci già ora viene commercializzato in Gdo, online e attraverso il canale horeca e venduto (intorno ai 10 euro a bottiglia, ndr) per il 35% in Italia, principale sbocco. Poi in Germania, Svizzera, Paesi Scandinavi, Usa e Asia, destinazione sempre più interessata all'etichetta. Per comunicare la qualità del proprio Lugana, Tommasi parte giocando in casa. Ogni venerdì, da doma-

ni sera al 25 settembre, infatti, dalle 19 alle 21, le bottiglie prodotte con le uve delle vigne di Desenzano saranno protagoniste degli aperitivi del Caffè Dante, serviti con l'accompagnamento di musica dal vivo e del finger food preparato del giovane chef veronese, Mattia Meneghello, incaricato di rilanciare il locale storico nel periodo post pandemia. «Abbiamo ideato questo appuntamento estivo per soddisfare il desiderio di condivisione e convivialità che si è risvegliato più intenso che mai e portare brio nelle calde sere d'estate», conclude Gianpaolo Spinelli, direttore del Caffè Dante Bistrot (info: 045 8000083). • Va.Za.

**Al via il progetto Le Fornaci con la serie di incontri musicali e degustazioni al Caffè Dante**