

In evidenza **Portrait aziendale**

Il Grillo per Tonino Guzzo e Gorgi Tondi: ascesa di un bianco siciliano

di **Salvatore Spatafora**

1 febbraio 2017



Sarà il **Grillo** il nuovo ambasciatore dell'enologia siciliana? Da più di un anno sembra, infatti, che i produttori dell'isola abbiano eletto il vitigno autoctono a bacca bianca come nuovo interprete del rinascimento vinicolo siciliano. Un vino fortemente identitario, pronto a conquistare i winelover (e i mercati) di tutto il mondo. Anche noi di **Wine in Sicily** ci siamo posti questa domanda e ne abbiamo parlato con **Tonino Guzzo**, uno dei più autorevoli e affermati enologi siciliani, durante una degustazione di un mercoledì d'inverno presso la cantina **Gorgi Tondi** di Mazara del Vallo, in provincia di Trapani.

Cominciamo con ordine. Perché tale scelta è ricaduta sul Grillo e non su un altro vitigno siciliano? Come sempre la risposta, forse, ce la può dare la storia. I non addetti ai lavori forse non sanno che alla base della produzione del vino siciliano più famoso al mondo, il Marsala, c'è proprio il nostro Grillo. Ragione che tra l'altro spiega come mai queste uve siano particolarmente diffuse nella Sicilia occidentale. Eleggere il Grillo a nuovo emblema della Sicilia del vino è, pertanto, una scelta che rende omaggio alla nostra tradizione agricola. Un'interpretazione moderna di un'uva antica e ricca di significato per il nostro territorio.

Negli anni '90 la maggior parte delle cantine dell'isola, dai brand più famosi fino alle piccole realtà, in linea con le mode dell'epoca, hanno privilegiato i vitigni internazionali a discapito degli autoctoni. Negli anni i produttori hanno finalmente imparato a focalizzare la loro attenzione (e produzione) su tutto quello che fosse 100% Made in Sicily. Una scelta pienamente condivisa dai winelover di tutto il mondo. E quindi via con Nero d'Avola, Catarratto, Insolia, Perricone, Zibibbo, Frappato, e per l'appunto il nostro Grillo. Si spera che la maggiore consapevolezza acquisita nel settore dai produttori, non porti più a spiacevoli episodi come quelli che hanno danneggiato immagine e reputazione del Nero d'Avola, ancora oggi il vitigno siciliano più famoso al mondo. Scelte commerciali scellerate non dovranno più ripetersi. Nella memoria dei più anziani è ancora impresso il ricordo del Nero d'Avola venduto in bric e bag-in-box per pochi spicci nei supermercati del Nord-Italia e d'Europa (in particolare in Germania). Tanto lavoro è stato fatto per ridare dignità a questo nobile vitigno e la conferma è data dal fatto che la maggior parte delle cantine lo abbiano scelto come vino di punta della propria produzione.

Con il Grillo sarà, e dovrà esserlo per forza, tutta un'altra storia. Le nuove generazioni di produttori sono in costante contatto con il mondo, vivono connessi e viaggiano tutto l'anno. La stampa specializzata e la critica più autorevole hanno ormai riconosciuto più di una volta l'eccellenza della produzione siciliana (Wine Enthusiast ha inserito la Sicilia nella top ten delle aree vinicole del 2017). Serve pertanto un nuovo ambasciatore che rappresenti nel mondo la Sicilia del vino. Il Nero d'Avola, che oggi gode di ottima salute, è troppo compromesso dal passato. L'Etna, nella sua unicità, è un territorio troppo piccolo e circoscritto per potere rappresentare la complessità dell'isola. Sarà pertanto il Grillo a mettere tutti d'accordo? Noi ci crediamo e intanto lo apprezziamo nelle sue diverse interpretazioni.

Con l'enologo Tonino Guzzo degustiamo il Grillo secondo Gorgi Tondi, dinamica realtà produttiva confinante con la Riserva Naturale del WWF da cui la cantina prende il nome. Con noi c'è anche Annamaria Sala che, insieme alla sorella Clara, con passione ed eleganza proietta nel futuro la realtà produttiva fondata dal padre Michele nel 2005.

Note di degustazione:

Vivitis Bio Grillo 2016

Nuova etichetta della cantina che ha subito conquistato i consumatori per la sua piacevolezza. Degustiamo la nuova annata appena imbottigliata. Due le caratteristiche di questa etichetta: la provenienza delle uve da agricoltura biologica e la non aggiunta di anidride solforosa durante le fasi di produzione. Basso impatto ambientale, eco-sostenibilità, massimo controllo e cura di tutta la filiera produttiva sono alla base della filosofia produttiva di Gorgi Tondi e questo vino, insieme al Vivitis Bio Nero d'Avola, ne è la conferma.

Kheiré 2015

Fragranza e croccantezza, sono queste le prime impressioni riscontrate al palato per questo Grillo della linea Cru. Sembra quasi di poter mordere il vino. Un grande Grillo che supera a pieni voti la nostra degustazione.

Grillodoro

Unico nel panorama enologico regionale della Sicilia, Grillodoro può essere considerato una vera e propria rarità. Ottenuto da una vendemmia tardiva di uve surmaturate in pianta caratterizzate dalla muffa nobile detta "Botrytis Cinerea", dal un vigneto che si affaccia direttamente sul mare, che lo rende incredibilmente vellutato.

Palmarés Brut

Fuori degustazione: non l'abbiamo degustato ma l'azienda produce anche un grillo in versione spumante. Una conferma della incredibile versatilità di questo vitigno autoctono.

Gorgi Tondi

Cantina e Vigneti:

C.da San Nicola, 91026 Mazara del Vallo (TP)

Tel. (0039) 0923 657364

info@gorghitondi.com

http://www.gorghitondi.com
