

In evidenza Portrait aziendale Primo Piano

Tra le sabbie gialle e il mare di Gorgi Tondi. A Mazara del Vallo

di: Redazione

2 febbraio 2017



Sono da poco passate le undici di una bella mattina di gennaio. Il viaggio da Palermo a **Mazara del Vallo** trascorre rapidamente in una chiacchiera tra Vinitaly, vini bianchi e una verticale di un gran rosso. Scesi dalla macchina, arriva forte alle narici il profumo del mare. Varchiamo il massiccio portone di legno scuro e ci troviamo uno spazioso baglio dalle mura intonacate di giallo. Geometrie e colori mi riportano indietro, ad un viaggio in Messico, ma gli alberi di limoni che decorano l'ingresso della bella sala degustazione non ingannano, siamo in Sicilia!

Ad accoglierci è la padrona di casa, **Annamaria Sala**. Solare ed entusiasta del suo lavoro, ci racconta le ultime novità dell'azienda di famiglia: **Gorgi Tondi**.

Un'avventura, quella dei Sala nel mondo del vino, che ha le sue radici nel passato. Vicini per famiglia con i Pellegrino di Marsala, Michele Sala con la moglie e le figlie decide nel 2000 di dar vita ad una propria realtà.

Nasce così il progetto Gorghi Tondi: all'interno della riserva del lago Preola con 135 ettari di vigneti in una zona della Sicilia votata ai bianchi, Grillo su tutti.

Ed è proprio il Grillo, declinato in tutte le possibili sfumature, il protagonista di una bella giornata di assaggi (leggi la degustazione di Salvatore Spatafora).

Ce lo ha raccontato il pluripremiato enologo Tonino Guzzo, guida d'eccezione nella nostra visita in azienda. Si parte dalla cantina, modernissima e attrezzata di tutto punto. Vasche in acciaio di varie dimensioni permettono di sperimentare nuovi blend e lavorazioni diverse. Tutti i bianchi vengono processati sotto azoto per azzerare il rischio di ossidazione; ogni passaggio, travaso, taglio, avviene nella più assoluta pulizia per garantire la qualità del prodotto finale.

In barriacaia, tra tonneau e barrique, fanno bella mostra i legni di Seguin Moreau: custodiscono un grillo speciale ancora inedito del quale sentiremo parlare tra qualche anno.

Al piano superiore ci sono le autoclavi, qui si produce il Palmares, una bollicina 100% siciliana. Si è voluto spumantizzare il Grillo con il metodo charmat e non con il metodo classico, una scelta dettata da una migliore resa di questa lavorazione che esalta maggiormente i profumi caratterizzanti del Grillo.

La scorsa annata Gorghi Tondi ha superato il milione di bottiglie ed accresciuto il proprio peso nel mercato, merito anche del lavoro di un enologo esperto come Guzzo. Fondamentale l'intuito sul "cosa beve e cosa vuole bere" il consumatore. I suoi suggerimenti hanno dato slancio ai vini, ad esempio al Rajah, uno Zibibbo che profuma d'estate. Oppure, arricchendo l'offerta con nuove etichette di non facile interpretazione. Il riferimento è a due vini senza solfiti aggiunti: il Grillo e il Nero d'Avola "Vivitis Bio", vini senza sbavature che colpiscono per nettezza.

Non potevamo che concludere la visita con un salto in vigna "perché è qui che si fa il vino", sottolinea Tonino. I filari di grillo e zibibbo, tra i quali cresce florido il favino, raggiungono il mare regalandoci un panorama suggestivo. Facciamo un salto poi in un vigneto speciale, qui si produce il Grillodoro, uno dei pochi muffati del sud Italia. Guzzo ci racconta di come ogni anno si attenda con un misto di speranza e ansia l'arrivo della Botrite, la muffa "nobile" che aggredisce l'uva disidratandola e aumentandone la complessità aromatica. Annamaria ci dice come la raccolta dei grappoli sia una corsa contro il tempo e contro le vespe, ghiotte degli acini zuccherini. Una volta in cantina sarà poi Tonino a trasformare i grappoli ammuffiti in un raro vino da fine pasto.

Tanti i progetti in cantiere, tanti quelli realizzati, come la nuova sala degustazione con wine-shop, le novità, la continua ricerca e la volontà di migliorare. E con una squadra così crediamo non sia poi così difficile.

Si è fatto tardi, Annamaria ci saluta, deve occuparsi della famiglia. Come tutte è una donna multitasking: mamma, moglie e imprenditrice. Tonino invece ha ancora tempo per quattro chiacchiere, le consumiamo da amici, in un piccolo bar assieme a qualche stuzzichino.

#staytuned

#grillo

#gorghitondi

Gorghi Tondi

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

Tel. (0039) 0923 719741

Cell. (0039) 329 9714353

enoturismo@gorghitondi.com

www.gorghitondi.com
