

In evidenza Turismo

Cantine Aperte nella natura con Gorghi Tondi. A Mazara del Vallo

di: Redazione

27 maggio 2017



Gorghi Tondi si prepara ad accogliere gli enoturisti e gli amanti della natura per **Cantine Aperte**, un'intensa giornata da vivere all'area aperta all'interno della spettacolare Riserva naturale integrale "Lago Preola e Gorghi Tondi".

Vino, cibo, degustazioni guidate, tradizioni produttive e gastronomiche del territorio di **Mazara del Vallo** saranno gli ingredienti di questa grande festa articolata in più momenti. L'appuntamento è per **domenica 28 maggio**, quando dalle ore 10 alle ore 18 saranno aperte le porte della cantina di vinificazione in contrada **San Nicola**, storico avamposto produttivo dell'azienda della famiglia **Sala**.

Gorghi Tondi ha pensato ad un programma di attività da vivere in maniera spensierata per far immergere i propri ospiti in una dimensione ricca di contenuti.

Come da tradizione a **Gorghì Tondi**, la scoperta dell'universo produttivo aziendale si aprirà con la visita dei vigneti che circondano la cantina. È qui che è iniziata la storia di **Gorghì Tondi** quando, ai primi del '900, **Dora Tumbarello**, nonna di **Annamaria** e **Clara Sala** oggi al timone dell'azienda, si lasciò rapire dalla bellezza di quest'angolo di Sicilia.

Gli ospiti potranno passeggiare tra i filari che si snodano lungo la riserva naturale, tra terra e mare. Dal racconto di chi vive quotidianamente il vigneto saranno svelati i segreti delle pratiche agricole biologiche che permettono all'azienda di tutelare la biodiversità e conservare ciò che la natura ci ha tramandato.

La visita proseguirà in cantina, lungo tutto il percorso di vinificazione sino alla barriccaia, dove temperatura e livelli di umidità costanti concorrono all'affinamento in legno dei "cru". Per tutta la giornata è prevista la degustazione di tutti i vini dell'azienda. Lungo i portici del complesso produttivo saranno allestite delle isole di degustazione, ognuna dedicata ad una particolare tipologia di prodotti: i **Cru**, **gli Spumanti**, i **Vivitis Bio** senza solfiti aggiunti e i **Territoriali**. Per i winelovers più esperti ed esigenti è previsto anche un approfondimento con la masterclass "**Grillo Experience**" curata direttamente dal produttore e dall'enologo dell'azienda che condurranno insieme gli appassionati degustatori in un percorso dedicato a tutti i vini prodotti con questa varietà. Oltre al **Grilloodoro**, unico muffato siciliano da uve grillo, la cantina delle sorelle **Sala** svela la grande poliedricità di questo vitigno con una gamma di prodotti che vanno dallo spumante **Palmares brut** sino al cru **Kheiré**, passando per il **Vivitis Bio**, che si caratterizza per la non aggiunta di anidride solforosa durante le fasi di produzione, e il **Costa Preola**, altro Grillo molto interessante per il rapporto qualità e prezzo.

Grazie all'intervento di alcuni piccoli produttori locali e di partner di grande respiro nazionale, inoltre, il programma sarà arricchito da altri momenti interessanti che renderanno speciale questo appuntamento nel calendario degli eventi in cantina di **Gorghì Tondi**. Accanto al vino spazio anche agli accostamenti con il cibo grazie alle degustazioni di formaggi curate dal caseificio **Sacco**, dei prodotti da forno del **Panificio Il Faro**, di altre delizie del territorio offerte da **Agroalimentare Sciacca**, **Condiaroma33** – **Vito Laudicina**, e dei pregiati caffè di **Zicaffé**.

Uno spazio particolare sarà dedicato al **cous cous**, perfetto esempio di contaminazione riuscita tra la cucina maghrebina e la tradizione gastronomica siciliana, affidata alle donne di un'associazione impegnata nel processo di integrazione della comunità.

Dalla collaborazione con il **WWF Sicilia**, gli ospiti di **Cantine Aperte** avranno l'opportunità di visitare la riserva "**Lago Preola e Gorghì Tondi**" per ammirare da vicino la sua natura incontaminata.

Infine, grazie alla partnership con **Motor Village** di Palermo, gli amanti delle quattro ruote potranno effettuare un test drive tra i vigneti con i fuoristrada **Jeep** del gruppo **Fiat Chrysler Automobiles**. Per i più piccoli è prevista un'animazione curata da **Scialà Animazione** di **Mazara del Vallo**.

Info & Tickets

Orari di apertura: dalle 10:00 alle 18:00.

Ticket €15 + €5 cauzione del bicchiere che sarà restituita alla fine della manifestazione.

Per la masterclass "**Grillo Experience**" è previsto un contributo aggiuntivo di **€ 10**.

Per info e prenotazioni chiamare

Tel. 3510930988 oppure via mail scrivere a: enoturismo@gorghitondi.com

Biglietti e programma della manifestazione disponibili su: www.gorghitondi.com

Alcune parti del programma, saranno articolate in quattro sessioni. Le visite in cantina e nei vigneti inizieranno alle ore 10.15 e saranno ripetute alle 12, alle 14 e alle 16. Masterclass "**Grillo Experience**", prevista per un numero massimo di 20 persone, si svolgerà alle ore 11 e sarà replicata alle 13, alle 15 e alle 17.
