

Primo Piano

Tenuta Gorghi Tondi, quattro riconoscimenti dalla Guida BIO 2026

di: Redazione

16 gennaio 2026



Tenuta Gorghi Tondi entra tra i protagonisti dell'edizione 2026 della Guida BIO, che sarà presentata il prossimo 24 gennaio a Roma, nell'ambito dell'evento *"Un Mare di Foglie"*, ospitato all'Hotel Villa Pamphili. Un appuntamento che riunisce produttori da tutta Italia legati da una scelta precisa: praticare una viticoltura biologica come atto agricolo e culturale, prima ancora che come posizionamento di mercato.

Per la tenuta affacciata sulla costa di Mazara del Vallo, l'edizione 2026 segna un passaggio rilevante. I riconoscimenti assegnati dalla guida sono quattro e delineano con chiarezza il profilo di un'azienda che ha costruito nel tempo una coerenza produttiva riconoscibile.

Il Premio Speciale *"Miglior Azienda del Sud d'Italia"* valorizza il lavoro di Annamaria e Clara Sala, che fin dall'inizio hanno impostato la gestione dei vigneti escludendo diserbanti e pesticidi chimici, fino alla certificazione biologica ottenuta nel 2016. Una scelta che si riflette in vini misurati, attenti alla lettura del territorio e del clima marino che caratterizza questa parte di Sicilia occidentale.

Accanto al riconoscimento aziendale, arrivano tre **Foglie d'Oro**, assegnate a etichette molto diverse tra loro, ma unite da un'impostazione precisa. Il **Metodo Classico Rosé Brut Nature 2021**, da pinot nero in purezza, nasce da un vigneto costiero e gioca su un equilibrio sottile tra freschezza, note floreali, piccoli frutti rossi e una traccia salina che richiama l'ambiente marino.

Il **Sicilia Doc Grillo Riserva Kheirè 2023** è invece il risultato di un singolo vigneto di oltre trent'anni, con un affinamento che combina acciaio e una quota contenuta di barrique nuove. Un bianco costruito per durare, che interpreta il grillo come varietà capace di profondità e tenuta nel tempo, soprattutto in quest'area del Trapanese.

Completa il quadro la Foglia d'Oro al **Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2020**. Si tratta di un vino prodotto solo in annate particolari, quando le condizioni microclimatiche del vigneto sul mare favoriscono lo sviluppo della *Botrytis cinerea*. La raccolta, tardiva e condotta con più passaggi manuali, riduce drasticamente le rese ma consente di mantenere precisione aromatica ed equilibrio gustativo. Un vino raro nel panorama siciliano, che trova spazio nella guida come espressione estrema ma misurata del grillo.

Nel corso dell'evento romano sarà proposta in degustazione anche la nuova annata **2021 del Grillodoro**, accompagnata da un restyling dell'etichetta. Un dettaglio formale che segue, senza sovrapporsi, un lavoro agricolo e produttivo che resta il centro del racconto.

<https://gorghitondi.it>