

In evidenza

Tenuta Gorgi Tondi a ProWein 2026 con due nuove etichette

di: Redazione

2 marzo 2026



Tenuta Gorgi Tondi sarà presente all'edizione 2026 di ProWein, che si terrà a Düsseldorf dal 15 al 17 marzo. La cantina, a conduzione familiare, è guidata dalle sorelle Annamaria e Clara Sala e si trova nella Sicilia occidentale, tra Mazara del Vallo e Marsala.

I vigneti ricadono all'interno di una riserva naturale del WWF e si affacciano sul Mar Mediterraneo. Dal 2016 l'azienda lavora in agricoltura biologica certificata, dopo anni di gestione senza diserbanti e pesticidi chimici.

Il grillo rappresenta circa il 40% della superficie vitata. Accanto a questa varietà si coltivano zibibbo, catarratto, nero d'Avola, frappato, perricone, nerello mascalese e alcune varietà internazionali come syrah, sauvignon blanc e pinot noir.

A ProWein 2026 saranno presentate in anteprima due etichette.

Il **Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2021** è un vino dolce da uve grillo interessate da Botrytis Cinerea, prodotto solo in annate particolari. La vendemmia è tardiva, tra fine ottobre e inizio novembre, con più passaggi manuali e selezione dei grappoli.

Poi, il **Perricone Perri Bio 2024**. Vitigno storico della Sicilia occidentale, il perricone è stato negli ultimi anni oggetto di una progressiva riscoperta. Tenuta Gorgi Tondi ne propone una versione vinificata in acciaio e affinata sulle fecce fini per otto mesi in grandi botti di rovere francese da 20 ettolitri. La scelta mira a mettere in evidenza le caratteristiche varietali e il legame con il territorio. È un rosso che richiama il Mediterraneo, con profumi di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggere note balsamiche. In bocca è strutturato, equilibrato, con un finale lungo e sapido.



Deutsch

Tenuta Gorgi Tondi präsentiert sich auf der ProWein 2026 in Düsseldorf. Die Messe findet vom 15. bis 17. März statt. Das Weingut liegt im Westen Siziliens, in der Nähe von Mazara del Vallo und Marsala. Es ist ein Familienbetrieb und wird von den Schwestern Annamaria und Clara Sala geführt.

Die Weinberge liegen direkt am Meer, in einem Naturgebiet des WWF. Seit vielen Jahren arbeitet das Weingut ohne chemische Unkrautvernichter oder Pestizide. Seit 2016 sind alle Weinberge bio-zertifiziert.

Die wichtigste Rebsorte ist Grillo. Sie macht etwa 40 Prozent der Fläche aus. Außerdem wachsen hier Zibibbo, Catarratto, Nero d'Avola, Frappato, Perricone und Nerello Mascalese.

Auf der ProWein 2026 zeigt Tenuta Gorgi Tondi zwei neue Weine. Der erste ist **Sicilia DOC Vendemmia Tardiva Grillodoro 2021**. Grillodoro ist ein süßer Wein aus der Rebsorte Grillo. Er wird nur in besonderen Jahren produziert. Die Weinberge liegen nahe am Meer. Im Herbst gibt es dort eine besondere Kombination aus Feuchtigkeit, Wind und Sonne. Diese Bedingungen ermöglichen die Bildung der sogenannten Edelfäule, Botrytis genannt. Dabei trocknen die Trauben langsam am Rebstock und konzentrieren Zucker und Aromen.

Die Lese findet spät statt, zwischen Ende Oktober und Anfang November. Die Trauben werden von Hand gelesen, in mehreren Durchgängen. Nicht alle Trauben werden auf einmal geerntet. Nur die besten, reifen und gesunden Beeren werden ausgewählt. Diese Arbeit ist sehr aufwendig und die Erträge sind gering.

Der Wein zeigt im Duft Noten von Orangenblüten, Jasmin und etwas Honig. Man erkennt auch feine Anklänge von Kräutern und getrockneten Früchten. Im Mund ist er süß, aber nicht schwer. Eine frische Säure sorgt für Balance. Im Abgang spürt man eine leichte salzige Note, die an die Nähe zum Meer erinnert.

Sicilia DOC Perricone Perri Bio 2024: Perricone ist eine alte Rebsorte aus Westsizilien. In den letzten Jahren wurde sie wieder stärker beachtet. Tenuta Gorgi Tondi vinifiziert diesen Wein im Stahltank und lässt ihn danach acht Monate auf der Feinhefe in großen französischen Eichenfässern mit 20 Hektolitern reifen. So bleiben die typischen Eigenschaften der Rebsorte und des Herkunftsgebiets klar erkennbar. Der Wein zeigt Aromen von reifen roten Früchten, milden Gewürzen und leichten balsamischen Noten. Am Gaumen ist er kräftig, ausgewogen und endet mit einem langen, salzigen Nachhall.

Tenuta Gorgi Tondi: Hall 3 / Stand J16 Contevini GmbH

FP

