Tramonto, vino e natura mozzafiato: la formula estiva di Gorghi Tondi

scritto da Agnese Ceschi | 27 Giugno 2023



Che tipo di enoturismo può offrire la stagione estiva? Cosa possiamo proporre ai winelover che ci vengono a trovare in azienda in questo periodo sfruttando, magari, la bellezza del panorama naturale in cui ci troviamo e l'*en plain air*? Molte sono le formule possibili, ma sicuramente avere la fortuna di trovarsi già in un luogo di rara bellezza e valore naturalistico aiuta.

È il caso di **Gorghi Tondi**, azienda siciliana che si trova nel cuore di una riserva naturale a Mazara del Vallo, e ha fatto di un'accoglienza calorosa e informale la sua cifra

stilistica. Questa è la proposta estiva dell'azienda condotta dalle sorelle Sala: "**una modalità più leggera e disimpegnata di fare enoturismo**, per raccontare i nostri vini e la nostra cantina ai tanti viaggiatori italiani e stranieri che raggiungono Mazara del Vallo nella bella stagione, alla scoperta della Sicilia meno nota" ci racconta **Annamaria Sala**. Il pretesto è l'ora dell'aperitivo, lo spettacolo naturale del tramonto con il sole che si tuffa nel Mar Mediterraneo, da qui il nome e l'hashtag di **#appuntamentoaltramonto**.

Cosa vi ha spinto ad aprire le porte della vostra azienda?

Ci piaceva l'idea di condividere con un pubblico di appassionati la bellezza attorno a noi, facendo degustare loro i nostri vini, frutto di questi splendidi luoghi.

Ci troviamo a poche centinaia di metri dal mare e da una riserva naturale, in una zona caratterizzata dalle brezze marine e da una folta macchia mediterranea selvatica. È un angolo di Sicilia fortemente caratterizzato dagli elementi, proprio come i nostri vini biologici, che di questa biodiversità sono lo specchio e la testimonianza.

Quanto il contesto in cui vi trovate condiziona il genere di enoturista che vi viene a visitare?

La tenuta di famiglia sorge in una zona che di per sé è un'attrazione naturalistica senza eguali, con le sue zone boschive, i laghetti di origine carsica, la presenza di specie faunistiche rare e la vicinanza del mare Mediterraneo, proprio di fronte alla costa africana.

Indubbiamente gli appassionati di natura e vino sono gli ospiti delle nostre degustazioni. Spesso questi visitatori cercano di unire entrambe le passioni, abbinando alle nostre visite con degustazione l'esplorazione della riserva naturale in cui ci troviamo, gestita dalla locale sede del WWF Italia. Ma spesso arrivano da noi enoturisti "regolamentari", italiani ed esteri, curiosi di scoprire la nostra realtà e la zona

circostante che, oltre all’aperta campagna, offre una vista sul mare assolutamente invidiabile.



Quali sono gli eventi estivi in programma?

Oltre alle normali visite con degustazione e al pic nic con vista sui vigneti, che è possibile prenotare tutti i giorni e in autonomia dal nostro sito web aziendale, per l’estate abbiamo messo in calendario un appuntamento particolarmente apprezzato anche lo scorso anno. #appuntamentoaltramonto è una modalità più leggera e disimpegnata di fare enoturismo, per raccontare i nostri vini e la nostra cantina durante lo spettacolo naturale del tramonto. La formula prevede un appuntamento alla settimana, i giovedì di luglio e agosto a partire dalle 18:30, con un ticket d’ingresso che prevede un calice di vino da scegliere tra quelli proposti per l’occasione, degli stuzzichini in abbinamento e la musica del DJ set. Il pubblico ha poi la possibilità di degustare e acquistare eventuali altri vini, alla mescita o direttamente

in bottiglia, per aspettare, calici alla mano, il tuffo del sole nel Mar Mediterraneo direttamente dal prato della cantina, con vista su uliveto e vigneti.

Quali vini saranno i protagonisti della stagione estiva?

Tutti i nostri vini sono figli di quella che, ormai da anni, ci piace definire "viticoltura del mare", che regala freschezza, carattere mediterraneo e una vena sapida assolutamente riconoscibili.

Il Grillo, uva plastica e territoriale per eccellenza, è il vitigno che meglio incarna queste peculiarità e che ci permette di declinarle in tutti i modi possibili, dallo spumante metodo Charmat al bianco fermo, dallo stile ossidativo tradizionale alla vendemmia tardiva dell'unico muffato Made in Sicily.

Per l'estate proponiamo quei vini capaci di esprimere gioiosità e spensieratezza, freschi, profumati e adatti alla convivialità degli aperitivi e delle serate estive. Tra questi i nostri "vini del buonumore", perché sono diretti e mettono subito allegria, come Maremeo, blend di uve bianche con prevalenza di Sauvignon blanc e Catarratto che trasporta immediatamente al mare, con le sue onde in etichetta e i profumi agrumati di lime e frutto della passione, pesca e una leggera nota speziata. Un altro grande classico è sicuramente lo Zibibbo in versione secca: più aromatico e fragrante come il Meridiano 12, oppure più ricco e minerale come il Rajàh; poi c'è il rosato, da qualche anno ormai una delle tipologie estive per definizione, che per noi ha il nome di Rosa dei Venti, da uve Nerello Mascalese "vista mare".

Avete anche alternative per gli amanti del vino rosso?

Il nostro Frappato Dumè è un'alternativa insolita ma vincente. Questa varietà autoctona tradizionale della Sicilia orientale, molto profumata, sa di lampone, melograno e arancia sanguinella. Inoltre, grazie ai tannini poco presenti è un

vino da bere fresco, facendo un buon uso del cestello del ghiaccio o del frigorifero. Perfetto anche per la stagione estiva.