

L'evoluzione di Gorghi Tondi: tradizione, femminilità e rinnovamento

scritto da Agnese Ceschi | 22 Marzo 2023



Gorghi Tondi diventa maggiorenne, cambia veste e prende la strada di una nuova evoluzione. Come solo il femminile sa partorire una nuova vita, così l'azienda di Mazara del Vallo, traghettata da due straordinarie donne, sorelle, guidate da grande determinazione, si rinnova. E per questo sceglie un simbolo di rinnovamento, il nautilus, la conchiglia dalla peculiare forma a spirale che si trova nei terreni dell'azienda, che è stata messa sull'etichetta del cru da Zibibbo, Rajàh, tra i vini simbolo ed evergreen parte della nuova linea premium, che verrà presentata al prossimo Vinitaly.

Il mondo del vino conosce bene il concetto di "evoluzione",

per il suo essere legato alla naturale ciclicità delle stagioni, così Gorghi Tondi approccia questa maturità, basata su un lavoro che è in costante divenire e che punta sempre alla sperimentazione, alla scoperta e a una sempre migliore consapevolezza del territorio circostante.

Tutto nasce dalla Sicilia, dalle radici, dalla terra. "Gorghi Tondi nasce da una grande passione per la terra di Sicilia e per il buon vino, territorio comune della nostra famiglia che da generazioni porta avanti con amore in un'avventura che profuma di mare, di sole e di autenticità" spiega Annamaria Sala, che insieme alla sorella Clara porta avanti oggi l'azienda vinicola, fondata dai genitori quasi 20 anni fa.

La 2023 sarà la diciannovesima vendemmia e l'azienda si prepara a presentare la nuova "veste" della **linea premium, SIGNATURE**, che con un piacevole gioco di parole sottolinea l'importanza della selezione (la firma aziendale, graficamente rappresentata con una vera firma sui vini premium), ma anche il suo profondo legame con la natura.

"Le motivazioni di questa evoluzione sono dettate principalmente dalla maturità dell'azienda. La nostra tenuta vanta vigneti di proprietà di oltre 30 e 40 anni. Dei nostri vini simbolo, Kheirè e Grillodoro, entrambi a base Grillo, possiamo proporre degustazioni verticali con oltre 10 anni di distanza tra le diverse vendemmie. **Il tempo e l'esperienza sono ormai nostri alleati**" continua Annamaria Sala.







I vini della linea *SIGNATURE*

La linea premium, testa di diamante della produzione di Gorghi Tondi, ospita al suo interno **Kheirè**, un'espressione di benvenuto in greco antico, che celebra le origini e la proverbiale ospitalità isolana. È l'omaggio di Gorghi Tondi alla storia millenaria della Sicilia e all'epoca in cui l'isola era parte integrante della gloriosa Magna Grecia. Si tratta del primo e più importante vino bianco di famiglia, prodotto dalla migliore selezione di uve Grillo coltivate nella nostra tenuta affacciata sul Mediterraneo. Un vino bianco riserva strutturato e longevo, con un parziale passaggio in barrique di rovere francese. Il **Kheirè** mantiene la sua identità di primo vino bianco aziendale con un plus anche nell'affinamento, il 36% del vino affina in barrique nuove per almeno 8 mesi. Questa versione è stata presentata in anteprima al concorso Tre Bicchieri del Gambero Rosso e si è aggiudicata il maggiore riconoscimento. L'annata 2021 del Kheirè è a tiratura limitata e andrà in commercio in queste settimane. Al Vinitaly sarà possibile degustarlo presso lo stand aziendale.

Un evergreen, il cru da Zibibbo, **Rajàh**, per l'occasione cambia abito con una bottiglia che ne esalta ancor di più le sue caratteristiche organolettiche e con un'etichetta che ne evidenzia il forte legame con il terroir. Un'icona del mare come il **nautilus**, per un vitigno, lo Zibibbo, che arriva dal mare con la dominazione araba nel bacino del Mediterraneo. “**Rajàh** è il nostro omaggio alla cultura siciliana e alla dualità siculo-tunisina di Mazara del Vallo. La conchiglia simboleggia il terroir di Gorghi Tondi, il suo inscindibile legame con il Mare Nostrum e la natura circostante. Sotto forma di fossile, il nautilus è uno degli ingredienti essenziali dei terreni calcarei della tenuta, ed è capace di regalare alle uve e ai vini la caratteristica mineralità” racconta Annamaria. “Inoltre, la sua peculiare forma a spirale rappresenta una proporzione numerica esistente

in natura detta “sezione aurea”, che da secoli incarna la perfezione e la bellezza, specie nell’arte. È infine emblema di rinnovamento”.

Chiude la selezione **SorelleSala**. Questo è forse il vero simbolo di ciò che sta dietro a questa azienda, la sua vera forza: un’unione tra sorelle per realizzare il sogno di famiglia e mostrare la straordinaria pluralità vitivinicola della Sicilia. “SorelleSala è un vino rosso, che è la summa dei nostri vigneti migliori, e che raccoglie in sé le due varietà più importanti a bacca nera, Nero d’Avola e Syrah, e una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon, che matura lungamente in barrique di rovere francese per esprimere la sua naturale eleganza.” conclude Annamaria. Un vino riserva che è al contempo un punto di arrivo e un punto di partenza per le produzioni aziendali e per la coppia di donne determinate che guida l’azienda sin dagli inizi.