

La vitivinicoltura ispirata di Gorghi Tondi

scritto da Fabio Piccoli | 16 Novembre 2020



Ho avuto la fortuna di conoscere Gorghi Tondi agli inizi del 2000 quando l'azienda di Mazara del Vallo (Trapani) era appena nata. Compresi subito che la loro sarebbe stata una storia di successo, per moltissime ragioni. La prima perché a fondarla fu Michele Sala, uno dei grandi gentiluomini e manager del vino siciliano, che purtroppo ci ha lasciati nell'aprile di questo'anno. Ma un'altra ragione è sicuramente racchiusa nelle figlie di Michele, Annamaria e Clara che già giovanissime evidenziavano un'autentica passione nei confronti dell'affascinante ma complesso lavoro del vignaiolo. La terza motivazione è il collante di quest'azienda, cioè Doretta, che fin dalla genesi di Gorghi Tondi ha avuto un ruolo chiave a fianco del marito Michele e sempre a supporto delle due figlie.

Insomma, la famiglia Sala aveva tutte quelle caratteristiche ideali per portare avanti un progetto aziendale bello ed originale come quello di Gorghi Tondi.

C'è sempre stato poi un fattore, in particolare, che mi ha

affascinato in quest'azienda, oltre alla già citata famiglia, la natura. Si potrebbe obiettare che qualsiasi azienda vitivinicola è basata sulla natura, ma basta venire in Contrada San Nicola nelle campagne di Mazara del Vallo, per capire che qui il contesto naturale è veramente unico, peculiare.

Siamo infatti immersi in un'oasi naturalistica che è protetta dal WWF dal 1998, con le vigne che circondano i Laghi Preola e Gorghi Tondi, di origine carsica. Un habitat straordinario, dove nidificano specie di uccelli molto rari e, al tempo stesso, "obbligano" l'azienda ad un assoluto rispetto dell'ambiente.

Accettare, pertanto, la sfida di creare un'azienda vitivinicola in un ambiente protetto di questo genere denota due elementi, a mio parere, non così scontati: coraggio e uno spirito ambientalistico autentico, genuino.

Insomma c'erano un mare, anche nel senso letterale, di presupposti per inserire Gorghi Tondi all'interno del nostro Italian Wine Tour. E a proposito di mare da tempo ritengo che Gorghi Tondi è tra le aziende del nostro Paese che più di altre sono riuscite ad esaltare, anche dal punto di vista dell'immagine, la loro natura "marina".

Annamaria è stata come sempre ambasciatrice straordinaria della sua azienda ma anche una bellissima testimonianza di crescita imprenditoriale e di gratitudine nei confronti dell'eredità di Gorghi Tondi.

"Ogni volta che descrivo la mia azienda – racconta Annamaria davanti ai due suggestivi laghi – parto sempre dall'esprimere la mia gratitudine nei confronti di chi ci ha preceduto, in particolare da mia bisnonna Dora che nei primi del 900 si innamorò di questo luogo che all'epoca era una riserva di caccia di 1.500 ettari. Chissà come si meraviglierebbe oggi saperla essere una riserva naturale. Fu lei ad intuire per

prima che questo territorio poteva essere perfetto anche per la vitivinicoltura di qualità e, in particolare, per un vitigno come il Grillo che all'epoca era ricercato per la produzione del Marsala".

Il Grillo sicuramente rimane il re di Gorgi Tondi: "È il vitigno che più caratterizza la nostra azienda – spiega Annamaria – e non a caso lo produciamo in tutte le sue diverse versioni, dallo spumante al cru, dal muffato al senza solfiti, per arrivare alla più recente nostra sperimentazione del vino perpetuo".

Ma sicuramente Gorgi Tondi ha fin da subito investito nei vitigni autoctoni siciliani, nella gamma infatti, sono presenti anche lo Zibibbo, il Cataratto ma anche vitigni antichi come il Damaschino, senza dimenticare il Nerello Mascalese o il Frappato.

Il denominatore comune della produzione di Gorgi Tondi rimane comunque sempre la "natura". "La nostra scelta di vitivinicoltura biologica – sottolinea Annamaria – non è mai stata "opportunistica", legata a mode, ma insita fin da sempre nella nostra filosofia produttiva. Non è stato un percorso però scontato, facile, ma frutto di un impegno costante, di un investimento non sempre facile, ma questa è e rimarrà sempre la nostra natura".

Una natura che si percepisce in tutti i vini Gorgi Tondi anche dal punto di vista "estetico". Non credo di esagerare affermando che il packaging dei vini dell'azienda delle sorelle Sala è tra i più belli ed originali che si possono trovare nel nostro Paese.

Etichette che vengono sempre concepite al fine di esaltare tutti i fattori che ispirano la produzione dell'azienda: arte, artigianato, mare, cucina, natura nella sua anima più intima.

I vini dell'azienda ci sono stati presentati da Marilena Leta, social media manager di Gorgi Tondi, una delle più brave

sommelier siciliane. Una bellissima esperienza gustativa che ci ha portato a ritrovare il Rajàh, a mio parere uno delle più interessanti dimostrazioni di che profilo qualitativo può raggiungere un vitigno come lo Zibibbo in versione secca. Un'interpretazione di cui l'azienda di Mazara del Vallo può essere considerata pioniera. Si sente l'influenza del mare vicinissimo ai vigneti che grazie ai venti mitiga il forte caldo regalando freschezza anche ai vini e un mix tra sapidità e "dolcezze" agrumate (cedro e bergamotto) che mi hanno letteralmente affascinato.

A ulteriore dimostrazione dello spirito pionieristico di Gorghi Tondi anche il secondo vino degustato, il Nerello Mascalese prodotto non sulle pendici dell'Etna ma vicino al mare di Mazara. Il risultato di questo "trasloco enologico" lo si ritrova nel rosé Rosa dei Venti che a me ha assolutamente convinto facendomi scoprire uno dei miei rosati preferiti di quest'anno.

Salutiamo Annamaria e mamma Doretta e ricordando Michele inevitabilmente ci emozioniamo. Mi viene in mente il messaggio scritto da Annamaria e Clara il giorno della scomparsa di papà Michele: "Il nostro papà, il fondatore di questa azienda, il visionario che ha realizzato questo sogno, oggi ci ha lasciate. Noi sappiamo che ci sarai sempre!".

Avevano ragione, Michele è sempre lì con loro.