

Perri Perricone 2024 di Gorgi Tondi

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Ottobre 2026



Ci sono aziende che non sbagliano un colpo. Tenuta Gorgi Tondi appartiene sicuramente a questa schiera. E non è una questione di fortuna. Dietro ogni loro vino c'è un progetto vitienologico preciso e un rispetto autentico della vocazionalità di un territorio dove il mare ha un ruolo determinante.

Siamo nella Sicilia sud-occidentale, in contrada San Nicola, tra Mazara del Vallo e Marsala. I vigneti si trovano a pochi metri dal Mediterraneo, dentro l'oasi WWF del Lago Preola e Gorgi Tondi, un ambiente naturale ancora integro fatto di aree umide, vegetazione mediterranea e brezze costanti. A guidare l'azienda sono le sorelle Annamaria e Clara Sala, quarta generazione al femminile di una famiglia che da un secolo lavora nel vino. Il progetto Gorgi Tondi è nato nel

2000 con papà Michele e mamma Doretta, e fin dall'inizio ha scelto una viticoltura rispettosa dell'ambiente, poi certificata biologica.

Con il Perrì le sorelle Sala hanno fatto qualcosa di importante. Hanno dimostrato quali vertici qualitativi può raggiungere il Perricone. Una varietà antica della Sicilia occidentale, conosciuta anche come Pignatello, che per decenni è stata messa ai margini perché considerata difficile e poco adatta al mercato. Ha rischiato davvero di scomparire. Oggi, grazie proprio ad aziende come Gorghi Tondi, sta finalmente trovando uno spazio preciso nel panorama dei grandi rossi italiani. In questo percorso di riscoperta c'è anche il lavoro di Tonino Guzzo, storico enologo della cantina, che il Perricone lo conosce e lo studia da anni.

Il 2024 è la prima annata del Perrì, circa 9 mila bottiglie. Le uve crescono a una ventina di metri sul livello del mare. Dopo una macerazione di circa venti giorni in acciaio, il vino affina sulle fecce fini per almeno undici mesi in botti grandi di rovere francese, scelte per non coprire il carattere del vitigno, e poi riposa in bottiglia. Anche l'etichetta racconta la Sicilia. Fa parte della linea Maioliche ed è stata dipinta dal ceramista di Bagheria Maurizio Scianna.

Nel calice il Perrì mostra subito una Sicilia diversa da quella più scontata. Il naso si apre su piccoli frutti rossi e scuri, accompagnati da cenni di spezia e da un tocco di macchia mediterranea che dà profondità. In bocca non cerca la potenza. Il tannino c'è, ben disegnato, e la freschezza tiene il vino sempre in movimento. Ma la firma vera arriva nel finale, lungo e sapido, dove il mare di Mazara si fa sentire. Un rosso intenso e misurato allo stesso tempo, con un'eleganza che non ti aspetti da una varietà considerata per anni rustica. Per l'abbinamento abbiamo fatto una scelta siciliana al cento per cento. Il falsomagro, che sull'isola tutti conoscono come *bruciuluna*. Un grande involtino di manzo farcito con pangrattato, caciocavallo, pancetta, uova sode,

piselli e mortadella, cotto lentamente nel sugo di pomodoro. Un piatto generoso, ricco di sapori e di grassezza, che mette alla prova qualsiasi rosso. Il Perrì lo ha affrontato con disinvoltura. La freschezza ha tenuto testa al pomodoro, il tannino ha ripulito il palato dalla ricchezza del ripieno e la sapidità ha dialogato alla perfezione con il caciocavallo. Un matrimonio di grande territorialità, di quelli che spiegano un vino meglio di qualsiasi scheda tecnica.

Company Profile

Gorghi Tondi non sarebbe mai nata senza l'amore per la natura di Dora, bisnonna di Annamaria e Clara Sala, quarta generazione al femminile di una famiglia impegnata da un secolo nella valorizzazione del vino di qualità, in perfetto equilibrio con l'ambiente circostante. È nel 2000 che papà Michele, con un'esperienza di oltre quaranta anni nel mondo del vino, decide, insieme alla moglie Doretta, di dare vita a una propria azienda insieme alle figlie. È il forte legame con il territorio, in particolare con i "gorghi" Alto, Medio e Basso, cuore di un'oasi tanto selvatica quanto armoniosa, ad aver dato vita al nome dell'azienda. Un'oasi naturalistica, protetta dal WWF dal 1998, che racchiude un tesoro di specie volatili e acquatiche e una flora suggestivamente rara. Qui la viticoltura si è perfettamente integrata con l'ambiente circostante tanto che, sul vigneto affacciato sul Mediterraneo, si produce l'unico vino muffato siciliano.

GORGHI TONDI

C.da San Nicola, 91026 – Mazara del Vallo (TP)

+39 351 0930988 – info@gorghitondi.it

<https://gorghitondi.it>

