

Merano WineFestival, alla Tenuta Gorghi Tondi due Award Gold e un Award Rosso

20 Ottobre 2025



MERANO – Tenuta Gorghi Tondi sarà presente alla 34esima edizione del Merano WineFestival, che si terrà negli spazi del Kurhaus dal 7 al 10 novembre.

La giuria di The WineHunter Award ha premiato la cantina siciliana con due Award Gold, al Sicilia Grillo Vendemmia Tardiva Doc Grillodoro 2020 e allo Ziller47, un vino bianco non fortificato, realizzato in stile Pre British, e un Award Rosso al Sicilia Catarratto Doc Midor 2024.

Importanti riconoscimenti che mettono in risalto il grande impegno che Tenuta Gorghi Tondi ha sempre riservato alla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani. Il lungo lavoro sul grillo ha evidenziato lo straordinario potenziale di un'uva che consente di produrre eccellenti vini fermi, anche da lungo invecchiamento, come il Grillo Riserva Kheirè e le preziose versioni

premiato con l'Award Gold. Altro vitigno che sta vivendo un momento di grande interesse è il cataratto, interpretato da Tenuta Gorghi Tondi nel segno della finezza e della freschezza, tipiche del terroir marino di Mazara del Vallo.

I vini Gorghi Tondi nascono dalla passione e dall'amore per la propria terra di **Annamaria e Clara Sala**. La Tenuta si trova nei pressi di Mazara del Vallo, nell'area sud occidentale della Sicilia. I vigneti sono coltivati in regime di agricoltura biologica certificata, all'interno della Riserva naturale Wwf "Lago Preola e Gorghi Tondi", in un contesto ambientale incontaminato e ricco di biodiversità.

Fedele alle tradizioni, Tenuta Gorghi Tondi ha sempre puntato sui vitigni del territorio: grillo, zibibbo, cataratto, nero d'Avola, frappato, perricone e su alcune uve internazionali che si sono adattate molto bene alla zona, come syrah, sauvignon blanc e pinot noir. I vini di Tenuta Gorghi Tondi fondono le caratteristiche di un grande terroir con una visione moderna, regalando una gamma di etichette in linea con il gusto contemporaneo.

The Wine Hunter Award Gold

Il Sicilia Grillo Vendemmia Tardiva Doc Grillodoro 2020 è l'unico muffato da uve grillo prodotto in Sicilia. Grazie alle condizioni microclimatiche particolari di un vigneto affacciato sul mare, contraddistinto da un'alternanza di umidità, ventilazione e sole, nelle annate favorevoli sui grappoli surmaturi si forma la Botrytis Cinerea.

Per effetto della "muffa nobile", le uve si disidratano naturalmente e si arricchiscono di intensi aromi, regalando un nettare che rientra nell'élite dei grandi vini dolci del mondo.

Ziller47 Vino bianco non fortificato realizzato in stile Pre British. Un omaggio alla grande tradizione dei vini ossidativi di Marsala, dedicato a Michele Sala, padre di Annamaria e Clara. Viene realizzato con le uve delle vigne di grillo più vecchie della Tenuta, coltivate su terreni di matrice calcarea e sabbiosa. Il vino si affina in botti da 20 ettolitri leggermente scolme per almeno 11 anni.

Grazie alla presenza di un sottile strato di flor, il vino subisce una lenta ossidazione e sviluppa aromi di grande complessità, con note di agrumi canditi, albicocca disidratata, composta di pere, cenni speziati e torbati. Ziller47 si è recentemente aggiudicato anche i Tre Bicchieri 2026 del Gambero Rosso.

The Wine Hunter Award Rosso

Il Sicilia Catarratto Doc Midor 2024 è la sintesi della storia del territorio e della tradizione di famiglia. Realizzato con un antico vitigno siciliano, prende il nome da **Michele e Doretta**, genitori di Annamaria e Clara. Floreale, agrumato e fruttato, regala un sorso limpido, fresco e salino, che ricorda il vento e il mare della Sicilia.

Un bianco piacevolmente fragrante in gioventù, ma capace di acquisire una notevole profondità espressiva dopo un affinamento in bottiglia di alcuni anni.