



TENUTA

GORGHI TONDI

---

TENUTA GORGHI TONDI  
SISILIAN HELMI

MULTICATERING OY

---

## Tenuta Gorgi Tondi – viinejä Multicatering Oy:ltä

Vuoden 2020 alussa aloitimme korkealuokkaisten ja huolella valittujen viinien maahantuonnin. Löysimme Sisiliasta viinitilojen helmen, Tenuta Gorgi Tondi -perhetilan, jonka toiminta ja arvot sopivat erittäin hyvin yksiin Multicatering in arvomaailman kanssa. Viinitila Tenuta Gorgi Tondi sijaitsee lumoavan kauniilla paikalla Mazara del Vallossa Lounais-Sisiliassa. Perhetilaa johtaa jo neljäs sukupolvi naisia, siskokset Annamaria ja Clara Sala. Viinin tuottamisen perinne on suvussa alkanut jo vuonna 1880, jolloin luotiin kuuluisan Marsala-viinin perusta. Paolo Pellegrino perusti Cantine Pellegrino -yrityksensä ja Gorgi Tondia johtava Salan perhe on tämän haaran kuudetta sukupolvea.

Annamaria ja Clara Salan isoisoäitiä Dora osti noin 100 vuotta sitten 130 hehtaaria maata Saporito Princesin metsästysalueesta ja perusti yrityksen, jota sisarukset hoitavat nykyisin isänsä Michelen ohjaamana. Yritys luo uusia innovaatioita täydellisesti perheiden perinteitä kunnioittaen ja omistautuu suurella intohimolla kaikille viininvalmistuksen vaiheille.

Tenuta Gorgi Tondilla on muinainen sydän ja sen tulevaisuus on juurtunut menneisyyteen.

### 1. VIINITILA

Gorgi Tondin tila koostuu kahdesta erillisestä alueesta, jotka sijaitsevat Ramisella ja San Nicola -alueilla. San Nicola -alueen keskellä sijaitsee vuonna 2000 valmistunut päärakennus, jossa työskentään kaikki viininvalmistusprosessit. Päärakennukselle valittiin keskeinen paikka, jolla haluttiin taata mahdollisimman nopea aloitus rypäleiden käsittelylle.

Viinitilan alueella on kolme pyöreää järveä Gorgo Alto, Gorgo Media ja Gorgo Basso. Lisäksi WWF:n luonnonsuojelualueella on yksi iso järvi nimeltään Preola. ”Gorgi Tondi” tarkoittaa ”pyöreät järvet”, joiden mukaan yritys on nimetty.

Viinitilasta 35 hehtaaria sijaitsee vuonna 1998 perustetun **WWF:n luonnonsuojelualueen** sisällä. Tämä on luonut vahvan perustan luonnonmukaiselle viljelylle koko viinitilan alueella. Osa Nero d’Avolan ja Grillon tuotannosta tapahtuu WWF:n alueella. Viinitarhan hoitaminen luonnonsuojelualueella, jossa kaikenlainen ympäristölle haitallinen toiminta on kielletty, todistaa kuinka erinomaisia viinejä voidaan tuottaa alueella, jossa ihminen ja luonto ovat saavuttaneet täydellisen tasapainon yli neljän sukupolven ajan.



Viinitilan erittäin hedelmällinen ja hyvin kasteltu maa-alue on keskimäärin 25 metriä merenpinnan yläpuolella meren ja WWF-suojelualueen välissä. Maa-alue on tasainen ja se on vain loivasti viettävä. Maa-aines on kalkkikiveä, jolla on hyvä läpäisykyky ja soveltuu siten erittäin hyvin viininviljelyyn.

Suurin voimavara kaiken ytimessä on Sala-perheen intohimo maata kohtaan. Jatkuva ja läheinen kosketus viiniköynnöksiin auttaa tunnistamaan oikea hetki sadonkorjuun aloittamiseksi. Muinaista perinteisiin sidottua taitoa täydentää uusiutuva energia ja ympäristönsuojelu. Tilan tavoitteena on tuottaa huippulaadukkaita ja ainutlaatuisia viinejä kiinnittämällä erityistä huomiota tuotteen eksklusiivisuuteen ja tulevaisuuden näkyymiin säilyttämällä kuitenkin vahva yhteys perinteiseen viininvalmistukseen.



## 2. VIINIT

**Luomuviljeltyjen** viinien luonne ja laatu saavat alkunsa jo maaperästä, joten suojellut tuotantoalueet takaavat niiden puhtauden ja korkealaatuisuuden, heijastuen erityisen hienostuneina ja aistikkaina viineinä.

Luonnonmukainen viljely oli luonnollinen valinta alueen vuoksi, koska osa viinitilasta sijaitsee WWF:n alueella ja toiseksi tämä on täydellinen paikka tehdä luomua merituulien ja kosteuden takia. Kaikki viinit ovat luonnonmukaisesti tuotettuja, mistä ainoan poikkeuksen tekevät vanhat CRU-laatualueen punaiset viinit (Sorante ja Segreante) sekä makea Grillodoro, jotka ovat vanhaa vuosikertaa. Tulevaisuudessa niistäkin tulee luomutuotteita.

Viineistä löytyy kaksi erikoisuutta: sulfiittittomat vegaanit viinit sekä ainoa Botrytis Cinerea -jalohomeesta tuotettu makea viini (Grillodoro) koko Sisiliassa.

Kaikki viinit ovat 100% yhden rypälelajikkeen viinejä. Rypäleitä ovat Grillo ja Zibibbo valkoisina ja Nero d'Avola ja Syrah punaisina. Grillo on tärkein rypälelajike siitä saadaan 30% koko tuotannosta. Nero d'Avola on selkeä kakkonen.

Mereltä tuleva suolainen tuuli huuhtelee rypäleitä ja imeyttää myös maahan suolaista kosteutta, joka antaa maa-ainekselle tämän alueen luontaisen ominaisuuden. Kaikista Gorgi Tondin viineistä löytyy selvää mausteisuutta ja aromeja, jos niitä verrataan sisämaassa tuotettuihin vastaaviin viineihin. Tämä johtuu nimenomaan meren läheisyydestä, mikä antaa viineihin myös mineraalien ja suolaisuuden tuntua, joka on aistittavissa parhaiten Grillo-viineissä. Ryhdikkäät punaviinit tuovat yleisesti esille ensin punaisia hedelmiä, mausteita ja lämmintä tuntumaa ja jälkimakuna meren komponentteja.

Ilmasto on Välimerelle tyypillinen ja keskimääräinen vuosilämpötila on noin 20° C, talvella min. 5° C ja kesällä korkein ei yleensä ylitä 33° C. Vuodet 2017 ja 2019 olivat kuumia ja niistä odotetaan hyvää vuosikertaa.

Tenuta Gorgi Tondin viineistä tuodaan maahan seuraavia luokituksia:

- CRU (kaksi punaista ja kaksi valkoista)
- Territoriali (kaksi punaista ja kaksi valkoista)
- Contrade (sulfiittittomat, yksi punainen ja yksi valkoinen)
- Grillodoro makea viini
- Spumante

Kaikki viinit (yhtä lukuun ottamatta) on laatuluokaltaan ”DOC Sicilia” (englanniksi PDO Sicilia, Protected Designation of Origin), joka säätelee tarkkaan viinin tuotantoprosessin vaatimukset. Tämä takaa mm. sen, että kaikki prosessin vaiheet on tehty paikallisesti Sisiliassa rypäleiden viljelystä pullotukseen saakka. Valtaosa Suomessa saatavilla olevista sisilialaisista viineistä tulee ympäri Eurooppaa ns. massapullottajilta, jonne rypäleet ostetaan mahdollisimman halvalla. Koko Sisilian rypäletuotannosta vain 20% pullotetaan Sisiliassa.

## 2.1 CRU

Tämän laatuluokan viinit ovat viinitilan tärkein tuotantolinja ja viinit on tarkoitettu erityisesti asiantuntijoille, jotka pitävät kypsemmistä viineistä. Rypäleet tulevat vanhimmilta viinitarhoilta (20-35 vuotta) ja niihin kehittyvät siten enemmän kompleksisuutta. Punaiset ovat runsaita ja rakenteellisia ja niitä voi varastoida jopa 10 vuotta. Sama koskee myös valkoisia rypäleitä, erityisesti Grilloa, jota voi varastoida useita vuosia.



Tämän laatuluokan viinejä ovat

- Kheirè - Grillo
- Rajàh - Zibibbo
- Sorante - Nero d'Avola
- Segreante - Syrah

## 2.2 TERRITORIALI

Territoriali-viineille on annettu nimi "Coste a Preola", koska viinitila sijaitsee järvien ympärillä rannoilla ja "Meridiano", koska alueen halkaisee 12. pituuspiiri. Nämä on kohdennettu erityisesti Horeca-toimijoille tarjoamaan laadukkaita viinejä. Coste a Preola sopii mainiosti trattoriaan tai mutkattomaan ravintolaan. Tämän laatuluokan rypäleet ovat peräisin nuoremmilta viinitarhoilta. Sekä punaisten että valkoisten prosessointi tapahtuu yksinomaan terästankeissa ja sieltä kumpuava hienostuneisuus korostaa viinien raikkautta ja hedelmäisiä ominaisuuksia.



Tämän laatuluokan viinejä ovat

- Coste a Preola Grillo
- Meridiano 12 Zibibbo
- Coste a Preola Nero d'Avola
- Meridiano 12 Syrah

## 2.3 CONTRADE

Tiettyihin kohderyhmiin kuluville henkilöille kestävää kehitystä ja ympäristönsuojelua koskevat kysymykset ovat erittäin tärkeitä. Nämä viinit vetoavat ihmisiin, jotka haluavat nauttia täydellisen "luonnollisia" viinejä. Näiden viinien valmistuksessa ei missään vaiheessa lisätä sulfiittia, eli tavallaan viinin laatua ei "korjata" sulfiitilla tasalaatuisiksi, vaan viini tulee juuri sellaiseksi kuin maaperä, ilmasto-olosuhteet ja kypsytyso prosessi sen muokkaavat. Lisäksi nämä viinit ovat vegaaneja, sillä prosessin aikana ei käytetä eläinperäisiä aineita.

Tämän laatuluokan viinejä ovat

- Gilletto - Grillo
- Ramisella - Nero d'Avola



## 2.4. Grillodoro

Grillodoro on ainoa Botrytis Cinerea -jalohomeella tuotettu viini Sisiliassa ja se on myös ainoa koko maailmassa Grillo-rypäleestä jalohomeella tuotettu viini. Tämä jalohome löytyi vahingossa, kun köynnöksiin jäi rypäleitä ja ne löydettiin myöhemmin homeisena. Nämä köynnökset sijaitsevat lähimpänä merta, n. 20-30 m mereltä, ja syyslokakuun taitteessa home syntyy rypäleen pinnalle kylmän ja lämpimän ilman yhteistekijänä. Kostean merituulen ja lämpimän tuulen vaihtelu luovat ideaalit olosuhteet tämän jalohomeen muodostumiselle.

Erikoista Botrytis-homeessa on, että se ei riko kuoren pintaa, jolloin sokeri tiivistyy rypäleessä ja tuottaa hapokkuutta ja makeutta. Rypäleet kerätään myöhään ja jokaisen rypäleen kelpoisuus tarkastetaan. Satoa ei tule joka vuosi ja vuonna 2016 saatiin tuotettua vain 3000 pulloa. Muihin sisilialaisiin passito-viineihin verrattuna Grillodorosta löytyy paljon hapokkuutta ja raikkautta. Viiniä kypsytetään kaksi vuotta tynnyrissä ja kaksi vuotta pullossa. Vintage 2017 tulee markkinoille vuonna 2021.



## 2.5 SPUMANTE Palmarés Brut

Palmarés Brut on yksi ensimmäisistä Grillolla tuotetusta kuohaviineistä (2011). Palmarés tuotetaan samalla Charmat-menetelmällä kuin Venetossa tuotettu Prosecco. Molemmat ovat Spumanteja, mutta Venetossa Glera-rypäleestä tuotettua kutsutaan markkinointinimellä Prosecco.

Palmarés Brutin laadukkuus saadaan aikaan Charmat-menetelmän toisella fermentointikierroksella, jossa saman rypäleen mehua käytetään sokerina, eikä siis lisätä muuta sokeria. Tämä vain vahvistaa kuohuviinille rypäleen tyyppillisiä ominaisuuksia. Näin saadaan trooppisen hedelmäinen ja raikas sisilialainen Spumante. Palmarésin kuplat ovat hyvin pieniä ja kestäviä.

Tämä Spumante sopii kaikkiin tilaisuuksiin ja sitä voi nauttia alkupalasta alkaen vaikka läpi koko ruokailun.



# 3. RYPÄLEET

## 3.1. Grillo

Grillo on Länsi-Sisilian kolmesta suuresta valkoisesta viinirypäleestä ja se on alkuperäinen sisilialainen rypäle, joka on v. 1870 risteytetty Catarrattosta (hyvin rakenteinen, rypäle, paksukuorinen, väri syvä keltaoranssi) ja Zibibbosta (aromaattinen rypäle). Grilloa käytetään yksinään tai sekoitettuna muiden lajikkeiden kanssa, tunnetuimmin Inzolian, Catarraton ja Damaschinon kanssa Marsalan tuottamiseksi. Grillo on elegantti, aromaattinen ja rakenteellinen rypäle.

Grillo on Gorghi Tondille tärkein rypäle ja se vastaa n. 30% koko tuotannosta. 100% Grillo-viinit ovat tuoksultaan tyylikkäitä, raikkaita ja hedelmäisiä. Maku hieman hapokas, valkoista melonia, greippiä ja vihreää omenaa, trooppisia hedelmiä ananas tuo viiniin pyöreyyttä.

### 3.2. Zibibbo

Yli 1000 vuotta sitten arabit toivat Sisiliaan muinaisen Muscat of Aleksandria -rypäleen, joka nimettiin Zibibboksi (arabinkielinen sana "zabib" tarkoittaa rusinaa).

Zibibbon tuoksu on voimakas, aromaattinen, siitä löytyy vivahteita kuivatuista hedelmistä ja sokeroiduista sitrushedelmistä. Maultaan viinit ovat luonteikkaita ja pehmeitä, raikkaita ja tasapainoisia ja niissä on erinomainen rakenne. Valkoviiniin 100% Zibibbo tuo runsaan aromaattisuuden.

Yleisesti Zibibbo-viinirypäleet kuivataan auringossa niiden sokeripitoisuuden tiivistämiseksi ja se muuntuu sitten hunajaiseksi jälkiruokaviiniksi, joista tunnetuin ja arvostetuin on Passito di Pantelleria.

### 3.3. Nero d'Avola

Perustellusti Sisilian tärkein punainen rypälelajike on Nero d'Avola, jota viljellään koko saarella. Sitä käytetään sekä yksin että muiden lajikkeiden kanssa, erityisesti Frappaton (Cerasuolo di Vittorian valmistukseen) ja Syrahin kanssa. 100 % Nero d'Avolan viineillä on yleensä tumma rubiiniväri, mehukkaiden marjojen tuoksuja (erityisesti mansikka ja kirsikka) ja mausteisia, suklaisia aromeja, jotka viittaavat myös lakritsaan. Maku on täyteläinen, hedelmällisyys ja mausteet hienosti tasapainossa sekä hyvä hapokkuus ja tanniinit.

### 3.4. Syrah

Tärkein saarella kasvatettu ei-sisilialainen punainen rypäle on Syrah (Shiraz). Tämä lajike viihtyy Sisilian kuumassa ja kuivassa ilmastossa. Sitä käytetään enimmäkseen yksinään tukevien, pippuristen viinien tuotantoon, mutta sitä yhdistetään myös muihin viinirypäleisiin, erityisesti Nero d'Avolaan.

## 4. MUITA FAKTOJA

Preola-järven ja Gorgi Tondin suojelualue on aarre. Laakson suojissa on pieniä järviä, joita ympäröi alueen runsas ja monimuotoinen kasvillisuus. Alue on karstista alkuperää oleva painanne, jossa sade ja aika ovat syövyttäneet maata muodostaen nämä pienet luonnonjärvet, jotka ovat erittäin viehättäviä ja ravitsevat myös ympäröiviä viiniköynnöksiä. Siistit viiniköynnösrivit sopivat eri vuodenaikoina erittäin hyvin villinä ja harmonisena keitaana turvapaikaksi suojatuille lajeille, kuten haikaroille, haukoille ja sinisorsille. Tämä kuvastaa hyvin alueen ainutlaatuisia piirteitä: sijaintia, ilmastoa, maata ja luonnon kunnioittamista.

Viinitilalla on tyypillinen sisilialainen "Baglio" (linna ja sen sisäpiha), joka on rakennettu perinteiseen tyyliin. Siellä sijaitsee tyylikkäästi sisustettu vierastalo ja ammattikeittiö, joka tarjoaa tyypillisiä välimerellisiä ruokia. Viininmaistajien salissa vieraat voivat nauttia tuotannon parhaita anteja. Viinitilalla käytetään uusinta tekniikkaa ja siellä on hyvin vaikuttava viinikellari. Koko viinitila on harvinainen ja arvostettu esimerkki siitä, kuinka ihminen voi luoda suuria asioita täysin sopusoinnussa luonnollisen ympäristönsä kanssa kasvistoa, eläimistöä ja perinteitä kunnioittaen.

Näin Tenuta Gorgi Tondi ja yrityksen henkilöstö näyttävät tietä tulevaisuuteen ja haluavat ylittää kaikki Sisiliaan liittyvät, valtavia tunteita herättävät ennakkokäsitykset.

Vanhojen ja uusien viiniköynnösten koulutukseen käytetään pystysuoraa säleikköä. Uudessa istutusjärjestelmässä on otettu käyttöön menetelmä jokaisen juurikannan

lujuuden säilyttämiseksi ja kasvillisuuden sekä tuotannon optimaalisen tasapainon luomiseksi. Istutustiheys on 4 600 kasvia hehtaarilla ja etäisyydet ovat 2,30 m viiniköynnösrivien ja 0,90 metriä kunkin kasvin välillä. Uusille kasveille käytetään hyväksyttyä karsimisjärjestelmää, joka soveltuu hyvin mekaaniseen ravistamalla tehtävään sadonkorjuuseen sekä osittain koneelliseen talvi- ja kesäleikkaamiseen.



TAKAAMME LAADUN JA MAUN