

Tenuta Gorghi Tondi – uusia viinejä Multicatering Oy:ltä

Tenuta Gorghi Tondi on Lounais-Sisiliassa lumoavan kauniilla paikalla Mazara del Vallossa sijaitseva viinitila. Tenuta Gorghi Tondia johtaa jo neljäs sukupolvi ja he kaikki ovat olleet naisia. Viinin tuottamisen perinne on suvussa alkanut kuitenkin jo vuonna 1880, jolloin luotiin kuuluisan Marsala-viinin perusta. Paolo Pellegrino perusti Cantine Pellegrino -yrityksensä ja Gorghi 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 Gorghi Tondilla on muinainen sydän ja sen tulevaisuus on juurtunut menneisyyteen.

1. VIINITILA

Gorghi Tondin tila koostuu kahdesta erillisestä alueesta, jotka sijaitsevat Ramisella ja San Nicola -alueilla. San Nicola -alueen keskellä sijaitsee vuonna 2000 valmistunut päärakennus, jossa työestetään 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 alueella on yksi iso järvi nimeltään Preola. ”Gorghi 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. Noin 40% Grillo-rypäleen 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 siten soveltuu 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-laatuokan punaiset viinit (Sorante ja Segreante) sekä makea Grillodoro, jotka ovat vanhaa vuosikertaa. Tulevaisuudessa niistäkin tulee luomutuotteita.

Lisäksi viineihin lukeutuu kaksi erikoisuutta: sulfiittittomat vegaanit viinit sekä Sisilian ainoa Botrytis-jalohomeesta tuotettu makea viini (Grillodoro).

Kaikki viinit ovat 100% yhden rypälelajikkeen viinejä. Rypäleitä ovat Grillo ja Zibibbo valkoisina ja Nero d'Avola ja Syrah punaisina. Sekoiteviinejä ei tuoteta. Tärkein rypäle on Grillo (30% tuotannosta) ja toisena on Nero d'Avola. Grillo on alkuperäinen sisilialainen rypäle, joka on v. 1870 risteytetty Catarrattosta (hyvin rakenteinen rypäle, kuori paksu, väri syvän keltaoranssi) ja Zibibbosta (aromaattinen rypäle).

Mereltä tuleva (suolainen) tuuli huuhtelee rypäleitä ja imeyttää myös maahan suolaista kosteutta, joka antaa maa-ainekselle sen alueelle luontaisen ominaisuuden. Kaikista Gorgi Tondin viineistä löytyy selvää mausteisuutta ja aromeja, jos niitä verrataan vastaaviin viineihin, jotka on tuotettu sisämaassa. Tämä johtuu meren läheisyydestä, joka antaa myös viineihin mineraalien ja suolaisuuden tuntua, mikä näkyy parhaiten Grillo-viineissä. Ryhdikkäät punaviinit tuovat yleisesti esille ensin punaisia hedelmiä, mausteita ja lämmintä tuntumaa ja jälkimauna sitten 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 lajikkeita:

- CRU-viinit (kaksi punaista ja kolme valkoista)
- Territorial-viinit (kaksi punaista ja kaksi valkoista)
- Contrade-viinit (yksi punainen ja yksi valkoinen)
- Spumante-kuohuviini (saatavilla huhtikuussa 2020)

Kaikki viinit (yhtä lukuun ottamatta) on laatuluokaltaan "DOC Sicilia" (englanniksi PDO Sicilia, Protected Designation of Origin), joka on erittäin tarkoin säädelty ja se takaa mm. sen, että kaikki prosessin vaiheet on tehty paikallisesti Sisiliassa pullotukseen saakka. Valtaosa Suomessa saatavilla olevista sisilialaisista viineistä tulee ns. pullottajilta ympäri Eurooppaa, kun rypäleet myydään halvalla eteenpäin.

2.1 CRU

Tämän laatuluokan viinit ovat viinitilan tärkein tuotantolinja ja viinit on tarkoitettu erityisesti asiantuntijoille, jotka pitävät kypsemmistä viineistä. Rypäleet tulevat vanhimmilta viinitarhoilta (20-30 vuotta) ja niihin kehittyy siten enemmän kompleksisuutta. Punaiset ovat runsaita ja rakenteellisia ja niitä voi varastoida jopa 10 vuotta ja sama koskee myös valkoisia rypäleitä, erityisesti Grilloa, jota voi varastoida useita vuosia.



Tämän laatuluokan viinejä ovat

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

Grillodoro

Grillodoro ei ole pelkästään ainoa Botrytis Cinerea -jalohomeella tuotettu viini Sisiliassa, vaan 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 syys-lokakuun taitteessa kylmän ja lämpimän ilman yhteistekijänä home syntyy rypäleen pinnalle. Kostean merituulen ja lämpimän tuulen vaihtelu luovat ideaalit olosuhteet tämän jalohomeen muodostumiselle

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



2.2 TERRITORIALI

Territorial-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 valmistusprosessissa ei käytetä missään vaiheessa lisäaineita, kuten rikkiä (sulfiitteja) tai lisättyä hiivaa. Lisäksi viinin kirkastusprosessissa ei käytetä eläinperäisiä aineita.

Tämän laatuluokan viinejä ovat

- Gilletto - Grillo
- Ramisella - Nero d'Avola



2.4 SPUMANTE Palmarés Brut

Palmarés 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 markkinointinimenä Prosecco.

Palmarésin laadukkuus saadaan aikaan Charmat-menetelmän toisella fermentointikierroksella, jossa saman rypäleen mehua käytetään sokerina, eikä siis lisätä normaalia sokeria. Tämä vain vahvistaa kuohuviinille rypäleen tyypillisiä 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

Yksi Länsi-Sisilian kolmesta suuresta valkoisesta viinirypäleestä. Grilloa käytetään yksinään tai sekoitettuna muiden lajikkeiden kanssa, tunnetuimmin Inzolian, Catarraton ja Damaschinon kanssa Marsalan tuottamiseksi. Grillo on risteytetty v. 1874 Catarrattosta (hyvin rakenteellinen rypäle, kuori paksu ja väri syvä keltaoranssi) ja Zibibbosta (aromaattinen rypäle).

100% Grillo-viinit ovat tuoksultaan tyylikkäitä, raikkaita ja hedelmäisiä. Maku hieman hapokas, valkoista melonia, greippiä ja vihreää omenaa, ananas tuo viiniin pyöreyttä.

Gorghii Tondille Grillo on ehdottomasti tärkein rypäle (30% tuotannosta). Grillo on elegantti, aromaattinen, rakenteellinen, päärynää, ananasta, trooppisia hedelmiä.

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 Gorghi 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 koneellisenä tehtävään talvi- ja kesäleikkaamiseen.



TENUTA
GORGHI TONDI