

Gorgona

Gorgona 2019

Weißwein von der Insel Gorgona, der kleinsten Insel des Toskanischen Archipels 32 km vor Livorno gelegen, gewonnen aus den inzwischen bestens akklimatisierten Reben Vermentino und Ansonica. Der Weißwein „Gorgona“ ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen Marchesi de' Frescobaldi und der Gefängnisverwaltung der Insel. Agrarwissenschaftler und Önologen von Frescobaldi arbeiten dabei mit den Häftlingen zusammen. Sie werden professionell in die Weinbaupraxis unterwiesen, um ihnen nach ihrer Entlassung die Wiedereingliederung in die Gesellschaft zu erleichtern. Der Wein Gorgona stammt von einem kleinen, etwa ein Hektar großen Weinberg. Er liegt an der einzigen windgeschützten Stelle der Insel, nämlich mitten in einem Amphitheater, von dem aus man das Meer erblickt. Der Weinbau ist biologisch und wird von den



Klimaentwicklung

Der Jahrgang wird als einer der Besten in Erinnerung bleiben. Die Temperaturen lagen leicht über dem Mittel und wurden nahezu durchgehend von einem konstant wehenden Wind abgemildert. Der starke Einfluss des Meeres ist zu jeder Jahreszeit wahrzunehmen. Im Herbst kommt es zu keinen allzu starken Regenfällen, der Winter ist mild. Der frische Frühling kündigt stets einen heißen, angenehm windigen Sommer an. Daher setzt der Wachstumszyklus bei den Reben etwa 10 Tage früher ein als auf dem Festland und dauert länger an. Zu Beginn des Winters regnete es stark, die Temperaturen lagen in den letzten kalten Monaten im Mittel. Im Frühling blieben bedeutende Niederschläge aus, insgesamt regnete es kaum und weniger als üblich. Im Sommer fielen auch keine übermäßigen Niederschläge bis auf den August, wo sie ähnlich wie gegen Ende des Winters ausfielen. Zum Zeitpunkt der Lese kam es zu geringen Regenfällen, was die Ernte in die Länge zog und somit die Reifung und die Gesundheit der Trauben begünstigte.

Merkmale des Gebiets

Veredelung von Behältern

Edelstahl und Barriques

Veredelungsdauer

7 Monate

Technische Anmerkungen



Organoleptische Noten

Allein die außergewöhnliche Lage
des Weinbergs in einem natürlichen
Amphitheater unweit des Meeres
macht den Gorgona einzigartig. Im
Glas präsentiert er ein dichtes
Strohgelb mit goldenen Reflexen. In
der Nase folgt eine Emotion der
anderen: ein zarter Duft nach
Rosmarin und Thymian - typisch
für die mediterrane Macchia –
weicht komplexeren, deutlichen
Aromen von Kamille und reifen
Früchten wie Pfirsich und Banane.
Am Gaumen berichten Mineralität
und Schmackhaftigkeit von
Trauben, die permanent im
Meereswind wehten; Säure und
Weichheit bei einem hohen
Alkoholgehalt stehen gut im
Gleichgewicht. Schmeichelhaft,
besinnlich, doch keinesfalls
beliebig, zeigt sich der Wein gefällig
und hat eine schöne Länge.