FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2020



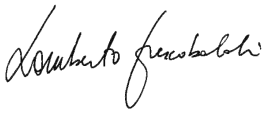
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2020

Costa Toscana IGT

„Der toskanische Archipel ist ein irdisches Paradies und Gorgona die wildeste und strahlendste Perle der Aphrodite. Hinter ihrer scheinbaren Unnahbarkeit, lockt sie mit unsagbaren Düften und tiefer Stille, bezaubert mit der Kraft ihrer unvergänglichen Jugend... Und rundherum Wasser und Salz, die die Botschaften des Himmels reflektieren und die Segel straffen." (A. Bocelli - 2014) Das Gorgona-Projekt begann im August 2012 durch die Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, dem einzigen Inselgefängnis in Europa. Auf Gorgona verbringen die Häftlinge die letzte Zeit ihrer Strafe. Sie arbeiten hier in der Natur und können Fähigkeiten entwickeln, die ihnen die Wiedereingliederung ins Arbeitsleben erleichtern sollen. Das Projekt startete mit einem kleinen Weinberg, der im Herzen eines Amphitheaters liegt. Von hier aus hat man einen wunderbaren Blick aufs Meer. In Zusammenarbeit und unter Aufsicht von Frescobaldi-Agronomen und Önologen sammeln die Häftlinge hier praktische Erfahrungen im Weinbau. Der Wein Gorgona Rosso erblickte mit der Ernte 2015 das Licht der Welt. Er stammt von einigen Rebzeilen Sangiovese und Vermentino Nero, die biologisch bewirtschaftet und deren Trauben anschließend in „Orcio“ genannten Gefäßen aus Terrakotta ausgebaut werden. Heute bewirtschaften die Häftlinge zwei Hektar, einer davon wurde erst 2015 neu angelegt. Von diesen Weinbergen, die mit Vermentino und Ansonica bestockt sind, wird der Gorgona erzeugt, der die Arbeit der Menschen dort widerspiegeln und ein Symbol der Hoffnung und der Freiheit sein soll. Das Etikett des Gorgona möchte jedes Jahr einen anderen Aspekt der Insel erzählen. Wer sich Gorgona nähert, entdeckt eine einzigartige Artenvielfalt, dichte mediterrane Macchia, das unberührte Meer, aber auch Festungsanlagen, Zeugnisse vergangener Kulturen und eine kleine Kirche, die zu Beginn des 18. Jahrhunderts von den Kartäusern erbaut wurde und dem Heiligen Gorgonius gewidmet ist. Das Etikett Gorgona 2020 erzählt uns von der Festung und den Türmen auf der Insel. An der steilen zerklüfteten Westküste erhebt sich der mächtige „Torre Vecchia“, ein imposanter pisanischer Herrensitz oder vielmehr „eine Festung“. Sie ist verkleidet mit lokalem Stein und heute eine Ruine. Von hier wurde zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert das Meer in Richtung Korsika bewacht, um die Mönche vor Piratenüberfällen zu schützen. Auf der gegenüberliegenden Seite der Insel, in Richtung Festland, befindet sich die Cala dello Scalo, ein kleiner Fischerhafen, der von der „Torre Nuova“ dominiert wird, einer Medici-Festung aus dem 17. Jahrhundert. Schließlich gibt es auf der Insel auch zwei rötliche Türme, die Ende des 19. Jahrhunderts errichtet wurden, um die Bewegungen auf dem Festland zu überwachen: am Rande des Pinienwaldes, in der Nähe der Weinberge, liegt der Uhrenturm, dessen Name von der Sonnenuhr inspiriert ist, die an der Seite des Gebäudes angebracht ist, und, in Richtung Cala Scirocco, der Garibaldi-Turm.



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2020 war auf der Insel Gorgona von einem Winter mit häufigen Niederschlägen geprägt, aber von Temperaturen, die nie starr waren, weil sie ständig von den Meeresbrisen gemildert wurden. Die Reben begannen ihren vegetativen Zyklus mit der üblichen Vorfreude, die die Insel charakterisiert, und trieben in der ersten Märzwoche aus. Ein besonders angenehmer Frühling mit milden, sonnigen Tagen begünstigte die vegetativ-produktive Entwicklung der Reben und begleitete sie in einen Sommer, der etwas kühler ausfiel als in den Vorjahren. Ab Ende Juli begannen die Temperaturen zu steigen, aber das Mikroklima der Insel, das durch den Einfluss des Meeres einzigartig ist, zusammen mit vereinzelten Regenfällen, erlaubte es den Trauben, zur Erntezeit in perfektem physiologischen und gesunden Zustand anzukommen. Ein ebenso sonniger, aber stets windiger September erlaubte es den Trauben schließlich, eine gute polyphenolische Reife zu entwickeln, die von von einem intensiven und eleganten Aromaprofil begleitet wurde.

Technische Anmerkungen

Der weiße Gorgona 2020 besitzt einen ausgeprägten mediterranen Charakter, in dem sich die Wärme der Sonne und die Frische der Meeresbrise vereinen. Seine Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet eine elegante Mischung aus mediterran-würzigen und blumig-fruchtigen Noten. Die Düfte der mediterranen Macchia erinnern an Zistrose, Currykraut und Mastixstrauch und auch an Wacholder, Weißdorn und Ginster. Unter den fruchtigen Noten finden sich deutliche Anklänge an exotische Früchte wie Ananas und Maracuja, aber auch Bergamotte. Am Gaumen vereinen sich Würze und Frische in perfekter Balance. Wie schon in den Vorjahren ist auch der 2020er Jahrgang ein weiteres begeisterndes Kapitel in der Gorgona-Geschichte. Wer den Gorgona genießt, taucht ein in die wunderbare Welt dieser kleinen, großen Insel.