FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona 2021



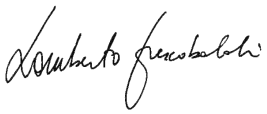

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona 2021

Costa Toscana IGT

„Der Toskanische Archipel ist ein irdisches Paradies, und Gorgona ist seine wildeste, am hellsten leuchtende Perle. Hinter den Kulissen des scheinbaren Verdrusses dieser Insel liegt die unbeschreibliche Verführung von Düften und Stille, und eine Natur, die Sie mit ihrer Kraft und ihrem ewigen Wachstum bewegt ... Und um sie herum reflektieren Wasser und Salz Botschaften des Himmels und binden Taue an die Segel.“ (A. Bocelli – 2014) Das Gorgona Projekt begann im August 2012 dank der Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, der einzigen Gefängnisinsel Europas. Hier verbringen Häftlinge den letzten Teil ihrer Haftstrafe in der Natur, um berufliche Fähigkeiten zu entwickeln, die ihre Wiedereingliederung in die Gesellschaft und die Arbeitswelt unterstützen. Das Projekt, das sich auf einen kleinen Weinberg in der Mitte eines Amphitheaters mit Blick auf das Meer konzentriert, zielt darauf ab, den Häftlingen konkrete, aktive Erfahrungen im Bereich der Weinproduktion zu ermöglichen, in Zusammenarbeit und unter der Aufsicht der Agronomen und Weinexperten von Frescobaldi. Heute erstreckt sich der Weinberg über zwei Hektar, einschließlich der ursprünglichen Parzelle und einer zweiten, im Jahr 2015 bepflanzten Rebfläche. Gorgona stammt aus den Weinbergen Vermentino und Ansonica und ist das Ergebnis einer einzigartigen Lage, harter Arbeit und ein Symbol für Hoffnung und Freiheit. Der Gorgona Rosso aus einigen Rebstöcken von Sangiovese- und Vermentino Nero-Trauben, die vor der Reifung biologisch in Terrakotta-Krügen angebaut werden, feierte mit der Ernte 2015 sein Debüt. Jedes Jahr wird eine „außergewöhnliche Ausgabe“ des Labels produziert, die einen anderen Aspekt der Insel beschreibt. Mit Gorgona 2021 soll die 10. Ernte beschrieben werden, indem sie dieser kleinsten der sieben Inseln des Toskanischen Archipels, einem einsamen Zufluchtsort mitten im Meer, gewidmet wird. Jeder, der hier ankommt, verspürt das gleiche Gefühl der Einheit und die gleichen starken Emotionen, die von der Insel ausgehen. Auf Gorgona, im Einklang mit der Natur, verbindet sich der Mensch wieder mit der Erde und entdeckt Würde und Hoffnung für die Zukunft wieder. Männer mit unterschiedlichen Hintergründen und verschiedenen Geschichten sprechen schließlich dieselbe Sprache und bündeln ihre Stärken und Fähigkeiten für ein größeres Ziel, ein gerechtes, soziales Projekt, das „gut schmeckt“. Diese zehnte Ernte ist all jenen Männern auf Gorgona gewidmet, Direktoren, Amtsleuten, Polizisten, Lehrern, Partnern und großzügigen Sponsoren, allen, die das Gorgona Projekt miterlebt haben und davon erzählen können, aber vor allem den Häftlingen und den Weinexperten, die die Herausforderung angenommen haben, einen neuen Beruf zu erlernen und zu lehren. Sie ist der Einzigartigkeit dieses außergewöhnlichen Projekts gewidmet. Gorgona entstand auf eisenhaltigem Boden und ist ein kleiner, zwei Hektar großer, nach Osten ausgerichteter und windgeschützter Weinberg. Ein Weinberg, der 1999 und anschließend in den Jahren 2015 und 2018 gepflanzt wurde, und dessen Traubensorten Ansonica und Vermentino seit jeher die unbestrittenen Hauptakteure des außergewöhnlichen Weins sind. Gorgona umfasst die ganze Quintessenz der Insel.



# Klimaverlauf

Nach einem Herbst und Winter mit normalen Temperaturen und reichlich Regen, der hauptsächlich im November fiel und dem Gelände eine gute Wasserreserve bescherte, begannen die Reben auf Gorgona in der letzten Märzwoche zu sprießen, früher als anderswo, wie es für diese Insel so typisch ist. Das milde Meeresklima verhinderte Probleme im Zusammenhang mit den plötzlichen Temperaturabfällen Anfang April und ermöglichte ein gleichmäßiges Wachstum der Reben. Die anhaltenden Regenfälle im Mai und leicht unterdurchschnittliche Temperaturen in den Monaten Juni und Juli sorgten dafür, dass die Reben die sengende Hitze in den Wochen Mitte August problemlos überstehen konnten und bei der Lese in hervorragendem Zustand waren. Die Vermentino-Ernte begann am Ende der ersten Septemberwoche, die durch einen guten Tagesgang aufgrund der warmen Tage und kühlen Nächte gekennzeichnet war, während die Ansonica-Ernte in der letzten Woche des Monats begann.

# Technische Anmerkungen

Gorgona 2021 vermittelt einmal mehr umhüllende maritime Empfindungen, warme Sonne, eine stetig wehende frische Brise und den Duft des Meeres selbst. Der Wein weist eine prächtige strohgelbe Farbe mit schimmernden goldenen Reflexen auf. Er bietet ein volles Bouquet, wunderbare Aromen von mediterranen Sträuchern, Ginster, Mastix und aromatischen Kräutern, kombiniert mit einen Hauch von weißen Blüten wie Weißdorn, Kamille und Freesie. Auch die fruchtigen Noten wie Banane, Ananas und exotischere Früchte wurden wunderbar eingearbeitet. Abgerundet wird der Wein durch besonders frische Anklänge von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Zitrone. Die Schmackhaftigkeit am Gaumen ist unglaublich und harmoniert gut mit seiner Frische und Geschmeidigkeit. Auch für den Jahrgang 2021 nehmen wir in diesen Aromen eine starke Verbindung zum Meer wahr, die uns im zehnten Jahr umso mehr träumen und diese Insel mitten im Meer lieben lässt.