FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2022



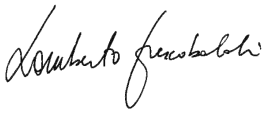
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2022

Costa Toscana IGT

„Die toskanische Inselgruppe ist ein irdisches Paradies, von dem Gorgona die wildeste und leuchtendste Perle der Aphrodite ist. Hinter ihrer scheinbaren Schroffheit, verführt sie mit ihren unbeschreiblichen Düften und der Stille, während die Natur mit ihrer Kraft und ewigen Pubertät berührt ... Und rundherum nur Wasser und Salz, die die Botschaften des Himmels reflektieren und die Schnüre an den Segeln festziehen.“ (A.Bocelli - 2014) Das Projekt Gorgona entstand im August 2012 dank der Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, dem einzigen Insel-Gefängnis in Europa. Hier verbringen die Häftlinge die letzte Phase ihrer Strafe und arbeiten im Kontakt mit der Natur, um Fähigkeiten zu entwickeln, die ihre Wiedereingliederung in das Arbeits- und Sozialleben erleichtern sollen. Das Projekt beginnt in einem kleinen Weinberg inmitten eines natürlichen Amphitheaters mit Blick auf das Meer. Ziel des Projekts ist es, Häftlingen die Möglichkeit zu geben, in Zusammenarbeit und unter Aufsicht von Agronomen und Önologen von Frescobaldi konkrete und aktive Erfahrungen im Bereich des Weinbaus zu sammeln. Heute erstreckt sich der Weinberg über zwei Hektar Land, wobei ein Hektar ursprünglich angelegt wurde und ein zweiter Hektar im Jahr 2015. Aus diesem Weinberg mit Vermentino und Ansonica stammt Gorgona, das Ergebnis der Einzigartigkeit des Ortes, ein Werk des Menschen und Symbol für Hoffnung und Freiheit. Das Etikett Gorgona versteht sich als eine „außergewöhnliche Ausgabe“ der Insel, die jedes Jahr einen anderen Aspekt der Insel erzählt. Mit Gorgona 2022 haben wir uns erneut auf die außergewöhnliche Artenvielfalt konzentriert, die diese winzige Insel zu bewahren vermag. Die elfte Weinlese von Gorgona erzählt uns von Orchideen, von denen viele Sorten zu verschiedenen Zeiten auf der Insel blühen. Gorgona entstand auf eisenhaltigem Boden, einem kleinen Weinberg von zwei Hektar, der wunderbar nach Osten ausgerichtet und vor den Winden geschützt ist. Ein im Jahr 1999 angelegter Weinberg, der in den Jahren 2015 und 2018 erweitert wurde und in dem die Rebsorten Vermentino und Ansonica seit jeher die unbestrittenen Protagonisten dieses außergewöhnlichen Weins sind. Gorgona verkörpert die ganze Essenz der Insel.



Klimaverlauf

Die Herbstsaison in Gorgona war durch starke Regenfälle gekennzeichnet, die sich hauptsächlich auf den November konzentrierten. Die Wintermonate Dezember und Januar waren dagegen eher niederschlagsarm, dafür lagen die Temperaturen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten. Gerade als es so aussah, als stünde der Frühling vor der Tür, kam es in der letzten Märzwoche zu einem drastischen Temperatursturz, der den Austrieb der Reben im Vergleich zu den Vorjahren um etwa 10 Tage verzögerte. Vor allem die Vermentino-Reben trieben Ende der ersten Aprilwoche aus. Nach einem Frühling, der durch regelmäßige, aber nie übermäßig starke Regenfälle gekennzeichnet war, entwickelten sich die Reben bis in die Sommermonate hinein stetig weiter. Die besonders trockenen Monate Juli und August mit ihren heißen Tagen, die jedoch stets von den Seewinden gemildert wurden, führten dazu, dass die Vermentino-Ernte in der letzten Augustwoche begann, also etwas früher als im Durchschnitt der anderen Jahrgänge. Die Ernte der Ansonica-Trauben hingegen musste bis Mitte September warten, einem Monat mit sonnigen Tagen und optimalen Temperaturen für die Reifung der Trauben.

Technische Anmerkungen

Der Gorgona 2022 hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und kristallinem Glanz. Das Bouquet ist eine Explosion der mediterranen Flora: weiße und gelbe Blumen wie Gänseblümchen, Kamille, Weißdorn, Mimosen und Ginster. Es folgen deutliche Noten von exotischen Früchten, Passionsfrucht, Mango und Ananas. Die fruchtigen Noten reihen sich nahtlos aneinander und entfalten bald Noten, die an Zitrusfrüchte wie Zeder und Mandarine erinnern. Der olfaktorische Abgang ist mineralisch und wird von Jodnoten dominiert. Im Gaumen ist er würzig und gleichzeitig frisch und langanhaltend. Seine Persistenz ist bemerkenswert und die geschmackliche Übereinstimmung mit dem Aroma vollkommen. Jedes Jahr verblüfft uns Gorgona aufs Neue und übertrifft sich selbst in der Komplexität und Intensität der organoleptischen Eindrücke, die er uns vermittelt. An einem so einzigartigen Ort kann nur ein außergewöhnlicher Wein entstehen.