

GORGONA: UN VINO CHE SA DI RISCATTO

WRITER: DILETTA FRESCOBALDI - PHOTO: FRANCESCO VIGNOZZI



Frequento l'Isola d'Elba da sempre, ogni anno nel periodo estivo ci trascorro le vacanze, e, quando posso, cerco di andarci anche durante le altre stagioni dell'anno. Tutte le volte che ci ritorno le sue bellezze naturali continuano ad incantarmi, la sua atmosfera e il suo clima mi danno un senso di benessere. In numerose zone dell'isola il paesaggio è rimasto intatto, e molte delle sue tradizioni agricole sono ancora presenti; in particolare nell'ambito vinicolo molti produttori di oggi sono impegnati a riportarne in vita l'eccellenza enologica. Frequentare l'isola d'Elba mi ha fatto appassionare anche alle

altre isole dell'Arcipelago Toscano in particolare la Gorgona, citata da Dante nell'Inferno (canto XXXIII, vv 82) della Divina Commedia, con le sue magiche insenature e baie, i suoi boschi, le sue torri e i resti romani. Le isole toscane sono un patrimonio di biodiversità enoica; qui la viticoltura, come l'agricoltura in generale è spesso faticosa, ma i vini, prodotti da vigneti affacciati su paesaggi meravigliosi, hanno una ricchezza e un carattere unici e sono espressione del fascino legato alla bellezza della natura. Delle sette isole che formano l'Arcipelago Toscano (oltre all'Elba, ricordo lo splendore di Giglio, Capraia,

Montecristo, Pianosa, Giannutri) Gorgona, selvaggia ed incontaminata, è la più piccola, dista 34 chilometri dalla costa di Livorno ed è la più difficile da visitare in quanto sede di un penitenziario dal 1869, che ha compiuto l'anno passato i 150 anni (unica isola penitenziario in Europa). Qui dall'agosto del 2012 la mia famiglia si è impegnata in un progetto sociale che coinvolge la viticoltura ecosostenibile e i detenuti che sono alla fine della loro pena, attualmente circa 90, per i quali Gorgona è il punto di arrivo del percorso rieducativo in carcere. Il progetto è iniziato a seguito di una e-mail della Direttrice del carcere,

indirizzata a numerosi produttori vitivinicoli italiani, dove chiedeva di farsi carico dell'ettaro di vigneto presente sull'isola, insegnando ai detenuti la coltivazione della vite e la vinificazione: l'azienda Frescobaldi è stata l'unica a rispondere, e a credere da subito all'iniziativa. Il vino bianco Gorgona, prodotto da agricoltura biologica, novemila bottiglie, un blend di Vermentino e Ansonica dal carattere marittimo con profumi di macchia mediterranea, è il risultato di questo impegno pluriennale che nasce dalla collaborazione con la Direzione della colonia penale, il cui obiettivo è permettere quindi ai detenuti di fare un'esperienza concreta e attiva nel campo della viticoltura, e di imparare una nuova

professione che sarà utile al momento del reinserimento nella società (il tasso di recidiva è qui del 12% rispetto alla media nazionale del 80%). Con il supporto degli agronomi e degli enologi dell'azienda Frescobaldi, i detenuti sono riusciti a riportare in produzione e hanno coltivato un ettaro di vigneto sull'isola, a cui si sono aggiunti negli anni ulteriori 1,3 ettari piantati successivamente. A Gorgona già da prima dell'Ottocento i monaci coltivavano le viti ed è in corso uno studio per verificare che queste viti risalgano proprio a quell'epoca. Mio cugino Lamberto, presidente dell'omonima azienda, sostenitore del progetto Gorgona sottolinea: "Questo progetto mi rende ogni anno sempre

più orgoglioso. Nei profumi e nei sapori di Gorgona c'è tutto: l'amore per l'isola, la cura e la passione dell'uomo, l'influenza del mare e l'ambiente straordinario che danno vita a vini inimitabili ed esclusivi, simbolo di speranza e libertà. In una parola c'è l'essenza di questa terra e di un progetto che non finisce mai di regalare emozioni, soprattutto ai detenuti a cui ripeto: siate orgogliosi, dentro ogni bottiglia c'è la vostra fatica e la vostra voglia di riscatto". I detenuti della colonia penale, in cambio di questo risultato, chiedono il sogno di una vita diversa, un'altra possibilità per riavvolgere il nastro della propria esistenza: imparare un mestiere, credere nel domani, sperare: un vino "struggente", che sa di riscatto, intriso di futuro e voglia di rivalsa.



I spend every summer on the Island of Elba but when I can, I also go there in winter because its atmosphere and its climate give me a sense of well-being. In many parts of the island, the countryside has remained intact, and many of the agricultural traditions are still present; especially in the wine sector where many producers are now committed to bringing the excellence of Elban wine back to life. Through my visits to Elba, I became eager to know the other islands of the Archipelago. Gorgona, cited by Dante in his *Inferno* (XXXIII canticle, v 82) of the *Divine Comedy*, is a fascinating island with its magical coves, its woodlands, its towers and Roman remains. The Tuscan islands are a wealth of biodiversity; here, the viticulture, like agricultural in general, is often tiring work, but the wine produced

from the vineyards overlooking this wonderful scenery has a unique, full-bodied character and is an expression of the charm linked to the beauty of nature. On Gorgona since August of 2012, my family have been working on a social project that involves eco friendly viticulture and the prisoners who are finishing their sentences, at the moment around 90 of them, and Gorgona is the final part of their rehabilitation course. They produce nine thousand bottles of Gorgona white wine from organic farming, a blend of Vermentino and Ansonica with a maritime character and aromas of Mediterranean scrub. A long-term commitment of the Frescobaldi family, the only one that responded to the appeal of the Prison Director with the intention of forming a new profession that will be useful when the inmates

reintegrate into society; here the rate of reoffending is 12% compared to the national average of 80%. With the backing of the agronomist and the enologists of the Frescobaldi family, an additional 1.3 hectares of vineyard were added to the original 1 hectare, resuming the tradition of the monks who cultivated the vines before the 1800s and checking whether the current ones really do date back to that time. My cousin Lamberto, president of the company, says: "This project makes me more and more proud every year. In the scents and flavours of Gorgona, there is everything: love for the island, man's care and passion, the influence of the sea and the extraordinary environment that create inimitable and exclusive wines, a symbol of hope and freedom". Bianco di Gorgona is a "poignant" wine which tastes of redemption, imbued with hope and desire for revenge.