



©Water Rossi

L'eroica resilienza dei vignaioli del Giglio

Alessandro Talini

Il Giglio è un baluardo di viticoltura eroica dove il vino sa di granito, salmastro e fatica millenaria. Qui la vite non è un'industria, ma un atto di resistenza che affonda le radici nel passato: furono gli Etruschi e poi i Romani i primi a intuire il potenziale di questi ripidi pendii, seguiti dai Medici che incentivarono la coltivazione dell'Ansonica.

Oggi, questa tradizione rivive grazie a un manipolo di aziende di piccole dimensioni ma di immenso valore culturale che hanno strappato la terra all'abbandono. Un lavoro che Stefania Saccardi, la presidente del Consiglio regionale della Toscana, ha definito "straordinario". "Abbiamo visto una viticoltura fatta di muretti a secco e di sudore - ha dichiarato Saccardi - dove l'impossibilità di usare tecnologie avanzate si traduce in un prodotto d'eccellenza che salvaguarda il territorio e le sue antiche tradizioni".

La sfida di questi agricoltori è conservare un paesaggio unico al mondo. Non si tratta solo di produrre vino, ma di mantenere i muretti a secco che impediscono l'erosione e preservano la bellezza dell'isola. La Regione Toscana si è impegnata a sostenere queste aree svantaggiate.

È fondamentale valorizzare la viticoltura tramite risorse pubbliche e premialità che permettano a chi gestisce anche pochi ettari di continuare a essere un presidio vitale per le produzioni insulari.

The Island of Giglio is a stronghold of heroic viticulture, where the vineyards are not an industry but a testament to thousands of years of resilience on the steep granite slopes.

Thanks to a few producers, the tradition of the Ansonica wine is being revived today, cultivated on terraces and dry stone walls without the aid of technology. It is this high quality of manual labour that is protecting the landscape from erosion and neglect. The Tuscan Region backs these disadvantaged communities which are fundamental to preserving the island's identity and beauty.

Auf der Insel Giglio ist Weinbau mehr als Landwirtschaft. Er ist ein stiller Kampf gegen Wind, Granit und steile Hänge. Seit Jahrhunderten wachsen hier Reben auf schmalen Terrassen, gestützt von Trockenmauern. Heute führen nur wenige Winzer diese Tradition weiter. Im Mittelpunkt steht die alte Ansonicarebe. Maschinen haben in diesen Lagen kaum Platz; fast alles geschieht von Hand. Gerade diese mühsame Arbeit hält die Terrassen instand und schützt die Böden vor Erosion. Die Region Toskana unterstützt diese Betriebe, weil sie weit mehr leisten als Weinproduktion. Sie tragen zum Erhalt der Inseltraditionen bei.

Altura > Francesco Carfagna, nel 1999, ha recuperato 5 ettari a Punta Capel Rosso, ripristinando vigne vecchie fino a 60 anni e muretti a secco. Le sue 6000 bottiglie sono un manifesto di vino senza manipolazioni.

Cantina Parasole > Milena Danei ha ripreso nel 2018 l'eredità del nonno "Parasole", curando vigne su terrazzamenti di granito senza l'uso di chimica, nel pieno rispetto del biologico.



Castellari > Fondata nel 2012 da Simone e Desy Ghelli, è l'esempio di una crescita esponenziale partita da pochi metri quadri di terreno abbandonato, dove ogni operazione è manuale.

Fontuccia > I fratelli Giovanni e Simone Rossi, dal 2006, gestiscono quasi 5 ettari offrendo il più alto numero di etichette dopo aver trasformato il loro sogno in realtà partendo da zero.

Tenuta del Giglio > progetto avviato nel 2019 da Cosimo Casini e Alfonso Fonseca, su impulso di Philipp Withofs. Il vigneto di Ansonica, circa 200 mq in località Il Finocchio, è stato recuperato a mano su terrazzamenti di epoca romana.

Pro Loco Isola del Giglio & Giannutri

Via Provinciale, 9 - Giglio Porto - 58012 Isola del Giglio (GR)
+39 0564 809400 - Info@visitgiglioisland.com

 visitgiglioisland  proloco.isoladelgiglio.giannutri

