



# Scoglio Nero: L'Ansonica in excelsis che racconta il Giglio

*Ilaria Bacherini*

Immagina di perderti tra i sentieri dell'Isola del Giglio, quel gioiello toscano dove il maestrale cesella la macchia mediterranea, intrecciando profumi di mirto, lentisco e salsedine. Qui il tempo si ferma, sospeso tra scogliere e silenzi che avvolgono l'anima.



È in questo paradiso che, nel 2019, la Tenuta Isola nel Giglio dà vita a un progetto visionario, pensato dall'agronomo Alessandro Fonseca e realizzato da Philippe Austruy, anima di Tenuta Casenuove a Panzano in Chianti, una terra che esprime rossi densi e sanguigni. È lui a desiderare di misurarsi con una diversa forma di espressione: un vino bianco capace di parlare con stile.

Da questa tensione creativa prende avvio la ricerca di un territorio capace di esprimere una reale vocazione per i bianchi, idealizzata da Fonseca ed affidata nella sua realizzazione all'enologo aziendale, Cosimo Casini. La scelta ricade così sull'Isola del Giglio, amata da Fonseca fin dall'infanzia, scenografia eletta e insieme profondamente intima, alla quale affidare l'idea di un bianco capace di farsi interprete autentico del territorio.

Insieme, danno vita a un vino che non conquista con artifici, ma sussurra l'essenza selvaggia del luogo, nel pieno rispetto della terra e dei suoi ritmi ancestrali.

La scelta dell'ansonica - varietà antica, diffusa nel Mediterraneo fin dall'epoca romana - si rivela inevitabile. Qui la pianta si trasforma: cresce bassa, quasi trattenuta dal vento, produce pochi grappoli con acini dalla polpa scarsa. È una vite che non concede abbondanza, ma richiede ascolto.

Le condizioni sono radicali: suoli poveri, piogge rare, esposizione alla luce e ai venti marini. Il vigneto di località Il Finocchio, inizialmente di appena 2000 metri quadrati ma su pendenze del 50%, si distende su terrazzamenti di origine romana recuperati interamente a mano, con canali di scolo pensati per convogliare e raccogliere la rugiada. Muretti a secco ricostruiti, radici di cisto, ginestre e rovi estirpati con pazienza, nessun accesso se non un sentiero che obbliga al passo lento: un lavoro che non può essere accelerato e che restituisce una conoscenza profonda del luogo.

Sotto la superficie, una vena di ematite attraversa il suolo, lasciando affiorare scaglie scure, memoria dell'attività mineraria che ha segnato il Giglio fino al Novecento.

Questo substrato ferroso entra nella relazione tra suolo e pianta, restituendo al vino una tensione minerale sottile.

Alla base del vigneto, resti di antichi palmenti testimoniano una continuità agricola silenziosa: vasche scavate nella pietra dove l'uva veniva pigiata e lasciata fermentare per gravità. Tracce operative di un sapere che qui non si è mai del tutto interrotto.

Il vino nasce da questa stratificazione. La macerazione sulle bucce, circa dieci giorni, non è una scelta stilistica, ma una necessità: è nelle bucce che si concentra la parte aromatica più autentica dell'ansonica.

Dopo la fermentazione spontanea, l'affinamento in gres per un anno accompagna il vino senza modificarlo, lasciandolo evolvere per sottrazione. Le rese sono minime, quasi reticenti: dalle circa 800 bottiglie iniziali si è arrivati oggi a poco più di mille. La crescita è affidata al tempo, non al numero.

Dietro questo vino c'è anche un gesto umano fatto di dedizione concreta. Per anni, Casini e la sua squadra hanno attraversato la distanza tra Chianti e Giglio, partendo prima dell'alba e rientrando a notte. Un ritmo sostenuto anche grazie ad Attilio Brizzi, memoria viva dell'isola, la cui famiglia lavora queste terre da secoli. Più che un progetto vitivinicolo, Tenuta Isola nel Giglio è una forma di continuità paesaggistica.

Riprende l'intelligenza degli antichi - terrazzamenti e canalizzazioni per trattenere ogni goccia - e la riporta a una pratica contemporanea, senza semplificazioni. In un luogo dove l'acqua è incerta e il silenzio non è mai vuoto, il vino si manifesta nella sua idea più profonda di stile: Scoglio Nero 100% Ansonica di Tenuta Isola del Giglio.



©Stefano Casati



L'enologo Cosimo Casini (a destra) durante la vendemmia

*Amid the winds and the silences of the Island of Giglio, a visionary project was launched in 2019 by Alessandro Fonseca and Philippe Austruy, the Isola nel Giglio Estate.*

*Here, Ansonica, an ancient*

*Mediterranean grape variety, is found in one of its most extreme forms: it grows on terraces of Roman origin, rebuilt by hand, on iron-rich soil and steep slopes where water and therefore yield are minimal.*

*The vine, shaped by the Mistral wind, produces a few concentrated bunches, giving life to Scoglio Nero.*

*It is a white wine that does not seek to be pretentious, but instead restores a subtle saline, authentic minerality that is deeply connected with the land and the Island's heritage.*



*Zwischen den Winden und der Stille der Isola del Giglio entsteht ein visionäres Projekt: die Tenuta Isola nel Giglio ist ein Vorhaben, das 2019 aus der Vision von Alessandro Fonseca und Philippe Austruy geboren wurde.*

*Die alte mediterrane Rebsorte Ansonica wächst auf Terrassen römischen Ursprungs die von Hand wiederhergestellt wurden.*

*Die eisenhaltigen Böden, die steilen Hänge und die Wasserknappheit reduzieren den Ertrag auf ein Minimum.*

*Die vom Maestrale geformte Rebe trägt nur wenige, dafür hochkonzentrierte Trauben und bringt so den Scoglio Nero zum Leben. Ein Weißwein, der auf jede Künstlichkeit verzichtet und eine feine, salzige, ursprüngliche Mineralität mit großer Präzision zum Ausdruck bringt.*

*Der Scoglio Nero ist tief verwoben mit der Natur und der Geschichte der Insel.*

[www.tenutaisolanelgiglio.it](http://www.tenutaisolanelgiglio.it)

[Instagram icon](https://www.instagram.com/tenutaisolanelgiglio) tenutaisolanelgiglio

[info@tenutaisolanelgiglio.it](mailto:info@tenutaisolanelgiglio.it)

