



DEGUSTAZIONE

Gorgona: vini, speranze e libertà



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 marzo 2023

Gorgona è un'*isola*. 34 km dalla costa, a ovest di Livorno, 223 ettari di superficie, altezza massima 254 m s.l.m. La più piccola e settentrionale delle isole dell'Arcipelago toscano, con uno sviluppo costiero di poco più di 5 km, è frazione del comune di Livorno. Svetta solitaria all'orizzonte, uno sperone di roccia con le sue pareti a picco sul mare incastonato tra il blu profondo del mar Tirreno.

Gorgona è un *carcere*. L'ultima rimasta tra le isole penitenziari in Europa. Segno di un tempo ormai passato ma luce sulla possibilità di riscatto. Gli ospiti, una settantina, lavorano, imparano un mestiere, rispettano e sono rispettati.

Gorgona è un *vino*. Vermentino e Ansonica. Varietà tanto antiche quanto locali, tre quarti e un quarto. Vinificazione e maturazione in legno. Un vino teso e di corpo. Un vino salmastro come il vento, minerale come la terra, ora morbido ora ribelle, come l'uomo.



Marchese Lamberto Frescobaldi

Il progetto di produrre vino come forma di occupazione e di formazione dei detenuti nasce dal Ministero che nel 1999 pianta la prima vigna. Dopo qualche anno di difficoltà anche operative, nel 2012, parte la richiesta di aiuto, ai privati. Tutte le cantine toscane vengono contattate. Una sola risponde. Anzi un solo uomo risponde: il **Marchese Lamberto Frescobaldi**.



Si reca sull'isola. Si innamora dei luoghi e del progetto. Nasce così *Gorgona*, il vino. Un accordo ventennale, nuovi vigneti, nuove forze, qualche attrezzatura di cantina in più. Ma, e soprattutto, la voglia di fare bene di chi crede nel progetto e la voglia di riscatto da parte di chi lavora la vigna e impara un mestiere che gli consentirà, sconta la pena, un più facile reinserimento nel mondo del lavoro.

Gorgona è un vino, dicevamo, ma soprattutto è un progetto di speranza e di libertà. L'arrivo a Gorgona, in battello, ti fa apprezzare tutta la calma di cui è pervasa. Il piccolo porto, le case, colorate arrampicate sulla roccia. In fondo, il vigneto. Un'atmosfera sospesa. Un luogo nel quale il tempo è scandito, preciso, da ritmi e procedure, un luogo dove il silenzio e la tranquillità tengono la mano alla consapevolezza dell'errore fatto e guardano con occhi colmi di speranza a un futuro migliore, libero.

Pochi passi a piedi e, dalla terrazza, il mare sembra ancora più blu e si fonde con il cielo. Poi ancora più sopra alcune case e i vigneti, in parte terrazzati. Pochi veicoli, qualche trattore e qualche macchina di servizio con la livrea blu scuro attraversata da una fascia azzurra.



Le viti sono allevate a spalliera e guardano il mare ma, nella parte dove il vento spira forte, divengono ad alberello per non mettere a rischio la tenuta dei filari. Gorgona è un luogo magico dove anche le cose impossibili diventano possibili. Un vigneto senza sofisticazioni, così come lo è il lavoro in cantina, dove quello dell'enologo è un ruolo limitato e semplice. Per ragioni pratiche l'imbottigliamento avviene nelle cantine del gruppo Frescobaldi, sulla terraferma, ma, è ormai tradizione, le prime bottiglie ad essere degustate sono sempre stappate sull'isola. Un momento di festa che accomuna tutti coloro che, con il loro lavoro, hanno permesso e permettono il compiersi di questa magia.



Dal colore giallo verdolino con riflessi dorati del sole caldo, il naso si apre al mare: fiori bianchi e frutta fresca anche tropicale, limone, cedro, e poi ancora confetto e anice insieme a erbe aromatiche condite con uno sbuffo salmastro. Teso e deciso in bocca, pieno, impunturato dalla freschezza, è persistente e con un finale che riporta ancora al mare e alla frutta matura.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/gorgona-vini-speranze-liberta/>