

Gorgona 2023



Gorgona 2023

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 Leinen 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 begann in einem kleinen Weinberg inmitten eines natürlichen Amphitheaters mit Blick auf das Meer. Ziel des Projekts war und 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 umfasst der Weinberg zwei Hektar, von denen einer in der Anfangszeit und ein zweiter im Jahr 2015 angelegt wurde. 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 2023 wollten wir vom Wind erzählen, oder besser gesagt von den Winden, die hier wehen und im täglichen Leben eine große Rolle spielen. Die vier Winde, der Grecale, der Scirocco, der Libeccio und der Maestrale sind für den Weinbau der Insel von grundlegender Bedeutung, da sie die Lufttemperatur und damit die Reifung der Trauben beeinflussen. Gorgona entstand auf eisernem Boden, ein kleiner 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 gesamte Essenz der Insel.



Klimaverlauf

Nach einem niederschlagsreichen Herbst, der sich hauptsächlich auf den November und Anfang Dezember konzentrierte, fielen im Winter 2023 in Gorgona insgesamt nur wenige Millimeter Niederschlag, wobei es im Januar vereinzelt zu Regenfällen kam. Die Temperaturen lagen in den ersten Monaten des Jahres über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten und erreichten in den mittleren Stunden des Tages manchmal Spitzenwerte von 20 °C. Im Mai sanken die Temperaturen, auch dank der vermehrten Niederschläge, die den Reben halfen, die geringe Wasserverfügbarkeit im Boden aufgrund der geringen Niederschläge im Winter zu kompensieren. Die Temperaturen sind in den Sommermonaten allmählich angestiegen, ohne jedoch dank der mildernden Wirkung des Meeres jemals zu hohe Spitzenwerte zu erreichen. Der Monat August war im Gegensatz zu den Vorjahren eher kühl, mit einem Temperaturanstieg in den letzten 10 Tagen des Monats. Der September, der durch sonnige Tage und hohe Temperaturen gekennzeichnet war, trug dazu bei, die Gesundheit der Trauben zu erhalten, so dass die Lese bis zur ersten Oktoberwoche dauern und die Trauben optimal reifen konnten.

Technische Anmerkungen

Der Gorgona 2023 zeichnet sich durch eine schöne strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen aus, brillant und kristallin. Das Bouquet ist komplex und elegant intensiv mit mediterranen und jodhaltigen Noten, die besonders hervortreten. Die mediterranen Noten umfassen Helichrysum, Bohnenkraut und Rosmarin, gefolgt von blumigen Noten, die an Ginster und Kamille erinnern. Der fruchtige Teil tendiert eher zu gelben und exotischen Früchten, aber auch zu zarten Zitrusnoten. Im Gaumen ist er würzig, frisch und langanhaltend. Seine Persistenz ist bemerkenswert und die geschmackliche Übereinstimmung mit dem Aroma vollkommen. Wieder einmal beeindruckt und verblüfft Gorgona mit seinem entschlossenen Charakter. Herzlich Willkommen Gorgona bianco 2023.