



IN EVIDENZA 📅 16 dicembre 2015 👤 Alessandro Torcoli

Storie di vigna. Gorgona: un bianco che profuma di libertà



Dino **Frescobaldi**, amico di Dante, recuperò rocambolescamente i primi tre capitoli della *Divina Commedia*. **Lamberto Frescobaldi**, sette secoli dopo, ha già recuperato **quattro anime**: i detenuti della *Gorgona* che sono stati assunti dopo aver imparato il mestiere di vignaioli. È una bella storia, con cui desidero chiudere i miei racconti di vigna per l'anno in corso, come augurio di buona speranza per quello che verrà. Lo scenario è a dir poco meraviglioso: un'isola dell'Arcipelago Toscano, montuosa e coperta di macchia mediterranea, tra rocce, ulivi, viti, sferzata dai venti e inondata dal sole. Gli attori sono speciali: gli italiani Marco e Paolo, ad esempio, che vi soggiornano da cinque anni, il cinese Jorge che cura un orto lussureggiante, e i circa 60 detenuti ai quali viene concesso il privilegio di imparare un mestiere e condurre una vita all'aria aperta, invece delle canoniche due ore d'aria.

Comincia il viaggio nell'isola di Gorgona

Si torna in cella solo dopo il tramonto. Non siamo ad Alcatraz, dunque, non si cerca il massimo isolamento, ma anzi si offre un **ponte verso il futuro**, per un serio reinserimento in società. E sembra funzionare: tra gli ospiti della Gorgona, solo il 30% ci ricasca, e torna a delinquere. Sembra tanto? Bisogna considerare che la media nazionale di reiterazione di reato è, purtroppo, del 70%. Alla Gorgona, comunque, c'era anche un paese. O meglio: il borgo esiste ancora, arroccato sul porto, ma oggi è spopolato, con una sola eccezione: la signora Luisa, ultraottantenne, che nel 2005, dopo un'alluvione, fu recuperata per miracolo: i soccorritori la scambiarono per un sacco di spazzatura. Tra il vento che ti pettina senza troppa gentilezza, mentre ci affanniamo sulla strada che tira fino alla vigna, si ragiona di questo progetto insieme a **Lamberto Frescobaldi**, **Santina Savoca**, direttrice di questo carcere speciale, e **Carmelo Cantone**, provveditore regionale delle amministrazioni penitenziarie.



Un carcere per la riabilitazione

“Possiamo accogliere solo 60-70 persone, con assegnazioni misurate, perché il **progetto di riabilitazione** è serio e tutti devono poter lavorare. E per legge devono anche essere pagati. Concediamo **contratti temporanei** di tre mesi, grazie ai Frescobaldi. Per il resto del tempo, quando non lavorano a salario, i detenuti si occupano della manutenzione dell'isola, delle strutture, e coltivano molti prodotti per la propria sopravvivenza”. È chiaro che lo stipendio “da vignaioli” è molto ambito (che può aggirarsi attorno ai 1.400 euro), senza contare che esistenza anche la possibilità, che appunto si è già verificata in quattro casi, di ritrovarsi poi con un mestiere, un bel lavoro in viticoltura, una volta saldato il debito con la giustizia. Salutiamo due detenuti. Si parla dell'isola, ma la direttrice si raccomanda di evitare domande sui loro delitti. Sono qui per cambiare, per immaginare un futuro e non è il caso di farli mettere in posa per una foto scandalistica con didascalia “rapina a mano armata”. Questo è un programma per persone che hanno commesso **reati seri**, e che scontano pene “medio-alte”,

dice Cantone. Ergastolo, 10 o 20 anni, per omicidio. Non scaramucce, insomma, ma neppure il peggio: criminalità organizzata, stupri, pedofilia non ammettono “premi”, anzi prevedono l’isolamento.

Il progetto di Frescobaldi a Gorgona

Non si può dire, comunque, che sia sempre tutto rose e fiori (e viti) da queste parti. Negli anni Novanta qualcuno è riuscito a evadere, e nel 2004 si sono verificati due omicidi, per un regolamento di conti. In ogni modo nell’ultimo decennio e cose sono molto migliorate, e tanto si deve a questo progetto vitivinicolo firmato Frescobaldi che ha dato i suoi primi frutti nella vendemmia 2012. Il vigneto della Gorgona, che poi dà luce a un bianco brillante, venduto in 2.700 esemplari in confezione lussuosa, è di soli due ettari, da uve Ansonica, vitigno principe delle piccole isole toscane e dell’Argentario, e Vermentino, per la maggior parte. Le viti più vecchie sono del 1989, impiantate dalla Regione Toscana, e solo quest’anno si è aggiunto un ettaro, considerati i buoni risultati. Sarà che l’ho sorseggiato tra i riflessi dorati del Tirreno, ma il vino mi è parso intrigante, con profumi di frutti tropicali, macchia mediterranea, e un finale persistente e salino.



Il vino Gorgona: annate 2012 e 2014

Nicolò D’Afflitto, enologo dei Frescobaldi, ci spiega che dopo la fermentazione il vino sosta in barrique, sulle fecce fini fino a marzo, e acquisisce cremosità e complessità. Le botti vengono infine trasportate sulla terra ferma per l’imbottigliamento. E comincia la sua vita “in libertà, come emblema di questo encomiabile progetto, sulle tavole del mondo: 1.800 in Italia, 600 negli Stati Uniti e 112 a Hong Kong. Assaggio la prima annata, 2012: cominciano a emergere le note evolutive, di miele e buro, ananas e albicocca matura. AL palato è cremoso, caldo, con una acidità stuzzicante, moderata, e un lungo finale tropicale (92/100). L’annata 2014 è entusiasmante: un bouquet complesso di agrumi, salvia, bergamotto, fiori di sambuco. Al palato è succoso, molto equilibrato e persistente, con questo pizzico salino che invita a berne fino al tramonto (95/100). Ma finisce prima, purtroppo, e torniamo a Livorno con una bella storia in tasca, un caso italiano di cui essere orgogliosi.

Leggi anche ...



Salon e Delamotte. Degustazione Pandolfini di 5 grandi annate

I vini pregiati e da collezione rappresentano uno ... [Leggi tutto](#)



Al Mipaaf l’Uiv presenta l’Osservatorio del vino italiano

Il 10 dicembre a Roma, nella prestigiosa Sala Cavour ... [Leggi tutto](#)



Guida Michelin 2016. Novità tra le stelle

«Le stelle non sono per la vita, ma ... [Leggi tutto](#)

Facebook

Twitter

Tweet di @Civiltabere

Mappa del sito

La rivista
 Il giornale
 In edicola
 Il team
 Notizie
 Editoriale
 Business
 L’italiano
 L’altro bere
 Food
 Senza confini

Contatti

Sede Legale
 via Volta 3
 10121 Torino

Redazione e amministrazione
 via P. L. da Palestrina, 12
 20124 Milano
 tel. 02.76.11.03.03

l’enoluoogo di Civiltà del bere
 viale Andrea Doria (angolo via P. L. da Palestrina 12)
 20124 Milano