

*di Laura Petreccia*

**losservatore.com, 23 giugno 2020**

Il progetto ha luogo sull'isola-carcere. Da detenuti a viticoltori: Gorgona il vino della libertà. Il progetto ha luogo sull'isola-carcere dell'Arcipelago toscano, nella vigna gestita dalla famiglia (e azienda) Frescobaldi e punta a riabilitare i condannati a pene lunghe attraverso il lavoro tra i filari. La massima espressione dell'impegno sociale di Frescobaldi è data dal progetto Gorgona, in un momento in cui il carcere stava per chiudere per mancanza di fondi, un progetto che ha visto i suoi albori nel 2012 e che nel corso di questi otto anni ha suscitato l'interesse in un numero crescente di persone.

Frescobaldi è stata l'azienda che ha risposto all'appello. La piccola isola dell'arcipelago toscano, che già si vede ad occhio nudo dalla Terrazza Mascagni di Livorno, è un'isola carceraria. Dal 1869, qui è infatti insediata una colonia penale all'aperto che rappresenta oggi un esempio felice di come i detenuti possano poco a poco reintegrarsi nella società con attività non solo socialmente utili, ma anche economicamente importanti.

Stiamo parlando del vino Gorgona, un vino nato grazie all'impegno dei detenuti dell'isola supervisionati dagli agronomi ed enologi Frescobaldi. A partire dal 2011 i viticoltori dell'azienda toscana hanno affiancato i detenuti prima in un processo di formazione teorica e poi di pratica sul campo, in un vigneto riparato dal vento marino, che in Gorgona spira forte. Frescobaldi ha in affitto un terreno sull'isola di Gorgona con un vigneto in parte esistente ed in parte impiantato.

La vigna fu piantata nel 1999, in quanto gli agronomi Frescobaldi avevano iniziato a mostrare

interesse per il concentrato di biodiversità vegetali della Gorgona e a continuare una viticoltura nata sull'isola già molti anni prima.

Ciò che colpisce del territorio della più piccola isola dell'arcipelago toscano è il verde che predomina sul 90% della sua area ed il suo microclima unico, con il vento che quotidianamente modella il portamento delle sue piante. Le potenzialità agricole dell'isola vennero già decantate sul finire dell'800 dall'allora (e primo) direttore del carcere, Angelo Biagio Biamanti.

Il merito dell'avvio della viticoltura in Gorgona si deve a lui, il direttore Biamanti che nel 1872 mise a dimora quasi 3000 piante di vite e diede vita ad un'attività unica e gratificante. La natura selvaggia dell'isola l'ha sempre resa perfetta per la coltivazione delle uve, caratteristica che è rimasta immutata nel tempo. Grazie a un armonioso rapporto tra l'uomo e la natura, dopo tutto questo tempo l'isola ha mantenuto le sue peculiarità e la viticoltura in questi territori è un'esperienza senza eguali, che regala soddisfazioni, soprattutto a coloro che stanno qui scontando l'ultimo periodo di detenzione e si impegnano in attività che mirano al loro reinserimento nella società.

Con il progetto Gorgona i detenuti imparano un mestiere che potrebbe essere loro utile quando finiranno di scontare la loro pena. Ma soprattutto, scrivono un nuovo capitolo della loro vita. Il vino rappresenta quindi un riscatto sociale, ma anche una storia nuova fatta di apprendimento e sacrifici. Da sempre l'agricoltura è un'attività che unisce le persone, le lega tra di loro e crea al contempo un legame importante con la natura e per quanto comporti dei sacrifici, li ripaga. Per questo il vino Gorgona Frescobaldi profuma di libertà e riscatto. In questi anni l'azienda ha formato 50 detenuti e molti adesso sono assunti e lavorano con regolare contratto di settore.

Al Gorgona Bianco, prodotto con uvaggio di Vermentino e Ansonica affinato 7 mesi che si è cominciato a produrre nell'isola Gorgona dal 2012, dal 2015 si è aggiunto, grazie all'ampliamento dei vigneti di proprietà Frescobaldi, il Gorgona Rosso, con uvaggio di Sangiovese con una piccola percentuale di Vermentino Nero. Entrambe le colture, del Gorgona Bianco e del Gorgona Rosso, sono di tipo biologico e i vini raccolgono in loro le caratteristiche che li rendono unici. Si tratta di vini piacevoli, mai scontati, in continua evoluzione.

Il bianco ha un profumo delicato e complesso al tempo stesso, profuma del rosmarino, del timo e del ginepro tipici della macchia mediterranea e trattiene in sé anche i sentori della pesca bianca matura, del cedro e dell'ananas. La sua gradazione alcolica è importante, ben bilanciata con l'acidità, la mineralità e la sapidità che parlano di uve esposte costantemente da venti di

mare. Il Gorgona rosso invece profuma di sottobosco, ha un colore ed un gusto più intensi: rosso rubino che al palato comunica acidità e tostatura sapientemente sfumate con delle spezie dolci. Questo è affinato in anfora in cocchio pesto.