



Blog sul vino e sull'enologia con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

03/02/2016

L'Ansonaco e i vini del Giglio: “forti” o eleganti?

“(L’Ansonaco) è un vino forte, ignorante sotto certi aspetti, perché è un po’ grezzo, tanninico... però è il vino del Giglio, che da secoli manda avanti l’agricoltura locale”.

Questa è la frase dedicata al vino dell’isola del Giglio ascoltata all’interno del [video](#) realizzato per il concorso **“Il borgo dei borghi”**, andato in onda il 24 gennaio, nell’ambito del programma **Kilimangiaro** su **Rai Tre**. Poche parole che rimandano indietro di decenni la produzione vinicola dell’isola del Giglio. Con tutte le scusanti del caso è come se qualcuno tornasse a raccontare il Chianti come un vino quasi rosato, da bere giovane e senza alcuna pretesa di grande qualità. Un salto all’indietro talmente repentino che non si fa nemmeno in tempo ad acquisire e godere dei consensi che, invece, la produzione giligiese ha acquisito negli ultimi anni.

Sicuramente tanto tempo fa il vino del Giglio era così, come altrettanto grezzi erano quasi tutti i vini territoriali italiani. Dall’uva si voleva ottenere solo un alimento, più o meno buono in funzione anche di come e quando lo si beveva, durante i lavori di campagna, magari allungato con l’acqua, o a tavola. Su questo non ci sono dubbi, ma i tempi sono cambiati.

Quel vino carico nel colore e dalle sensazioni forti, come tutto il resto che lo circonda, è diventato un prodotto elegante e raffinato, dal costo nemmeno così accessibile. Le etichette che negli ultimi anni hanno reso famosa la produzione enoica dell’isola del Giglio sono ancora prodotte con uve Ansonica (o Inzolia che dir si voglia), ma hanno subito una trasformazione – o modernizzazione se mi si passa il termine – che le ha portate a diventare una delle eccellenze più ricercate dagli appassionati enofili. E non per la ruvidezza, anzi. La finezza dei profumi, le note eleganti e fresche, sono sicuramente le caratteristiche migliori dei vini del Giglio. I profumi non sono più quelli dolci e cotti di uve troppo mature, ma quelli dei fiori e della macchia mediterranea. Su tutto emerge quella sapidità che solo una vite che affonda le sue radici nella roccia e riceve costantemente brezza di mare sulle foglie sa esprimere.

Caratteristiche arricchite dal sudore dei giligiesi, gente capace di innamorarsi e far innamorare della fatica, costretti a lavorare vigne in terrazzamenti sui quali gente normale ha difficoltà anche solo a rimanere in piedi.

<http://www.enoagricola.org/ansonaco-vini-isola-giglio-forti-eleganti-ansonica/>

L'Ansonaco ha dimostrato di non dover avere per forza caratteristiche ruvide o grezze, quello è il passato e ha poco a che fare con le prospettive di crescita di un'isola, che per qualche anno è rimasta famosa nel mondo solo per la presenza, non richiesta, della Costa Concordia nei pressi del suo porticciolo. Oggi infatti il Giglio punta sui suoi gioielli, mari e fondali di una bellezza strepitosa, un borgo medievale (Giglio Castello) ben tenuto e tra i più affascinanti d'Italia, e appunto una produzione enologica che può imporsi sui mercati internazionali. A patto però che si pensi al vino dell'isola come un prodotto economico e non solo come ad un reperto archeologico dei gigliesi.

Senza contare che chi vuole può tenersi una scorta di bottiglie di Ansonaco fatto alla vecchia maniera per rivivere le sensazioni di una volta...

Di seguito la Gallery mentre per un approfondimento sul rapporto tra vite e gigliesi [leggi qui](#)

[>>> Download PODCAST](#)