



## *Kender du Gorgona?*

Gorgona er en ø i det Tyrrhenske Hav, godt 30 km vest for Toscana i Italien. Regionsmæssigt er Gorgona en del af Toscana. For den, der kender til græsk mytologi, giver navnet Gorgona ikke gode associationer. Gorgona var tre søstre, hvis hår bestod af levende giftslanger. De tre søstre kunne forstene levende væsener ved at puste en form for gas ind i deres øjne. Ifølge mytologien var to af dem udødelige, mens den tredje – Medusa – ikke var det. Hun blev dræbt af halvguden og helten Perseus, søn af Zeus. Kun fantasien sætter grænser for spekulationer over, hvorfor man har navngivet denne ø efter afskyelige monstre, for det vides ikke.



*Perseus med hovedet af Medusa – skulptur af Benvenuto Cellini (1554)*

Man kommer til Gorgona med en stor motorbåd – fra Livorno på Italiens vestkyst, og sejlturen tager godt og vel en time. Der skal dog ansøges nogle dage i forvejen for at få lov til at besøge Gorgona som turist. Kun max. 100 besøgende om dagen tager man imod, og der er også begrænsninger på, hvem der får lov. Det vender vi tilbage til.



*Sådan ser Gorgona ud, når man nærmer sig den med motorbåden fra Livorno*



*Parti fra øen Gorgona i Toscana, Italien. Kilde: ROUNDWOOD PRESS.*



Gorgona er en ganske lille ø, faktisk den mindste ø i den Toscanaanske øgruppe; kun 2,2 kvadratkilometer stor. "Centrum" er den lille fiskerby, hvor færgen lægger til, og hvor der bor omkring 70 mennesker ud af øens i alt ca. 300 indbyggere. For turister er der hverken spise- eller overnatningsmuligheder at finde. Man må nøjes med at nyde naturen og forskellige seværdigheder i form af bl.a. to gamle forter, resterne af en gammel etruskisk bebyggelse og et spektakulært gammelt udsigts-/vagtårn m.v. I øvrigt kan man som turist ikke få lov til at færdes frit rundt på øen; kun ifølge med en guide. Private både må ikke komme øen nærmere end ca. 500 meter.



*"Havnebyen" på Gorgona. Kilde: ROUNDWOOD PRESS.*

Det er en særdeles naturskøn ø, nærmest et lille Paradis. Klipper rejser sig fra kysten op til ca. 250 meters højde og vegetationen er grøn og mangfoldig. Det azurblå hav, der omgiver øen, er også bemærkelsesværdigt. Fiskebestanden er usædvanlig stor og mangfoldig. Hvaler og delfiner er et dagligdags syn.

Gennem en længere periode, siden 1996, har såvel øen som havet omkring den været defineret og behandlet som et særligt naturbeskyttet område med omfattende restriktioner på, hvad man må og ikke må i forhold til land og hav. Alt hvad der dyrkes på øen skal være og er økologisk.

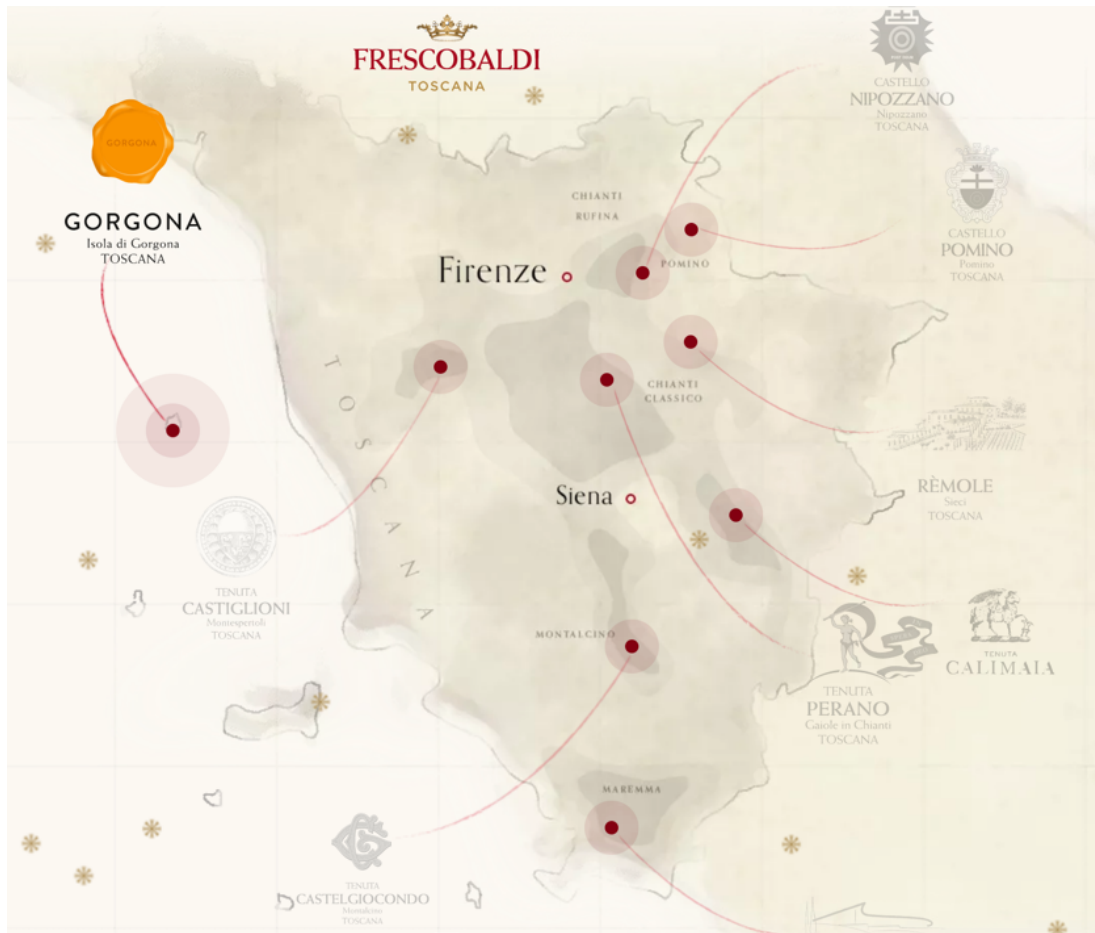
Sandsynligheden taler for, at du aldrig har været på Gorgona – men måske har du *druk* den? Der findes nemlig en vingård på øen. Vinmarker dækker et areal på godt og vel to hektar med sit centrum i et naturligt amfiteater, hvor planterne er godt beskyttet mod den ellers stærke vind på øen. Både jordbund med bl.a. limsten og vulkansk aske og klimaet i øvrigt er ideelt for dyrkning af en række former for vin, svarende til de drue- og vintyper, der i øvrigt er særligt karakteristiske for Toscana. Årligt bliver det til knapt 10.000 flasker vin, hvoraf de 9.000 er hvidvin baseret på druerne Vermentino og Ansonica. De resterende 1.000 er rødvin, baseret på Sangiovese-druen, som også er druen bag Toscanas berømte Chianti Classico vin.



*Gorgona hvidvinen tv. er lavet på druerne Vermentino og Ansonica; rødvinen på Sangiovese. Etiketterne varierer fra årgang til årgang. Teksten på hvidvinen drejer sig typisk om den særlige natur på og omkring Gorgona. Nederst th, på rødvinflasken, kan man ane en autograf. Det er den berømte tenor, Andrea Bocellis (f. 1958, i Toscana) signatur.*

Det er ikke hvem som helst, der ejer og driver vingården. Den ejes og drives af Frescobaldi, der nok er det mest kendte og største navn i italiensk kvalitetsvin overhovedet – og i hvert fald i Toscana. Frescobaldi ejer og driver otte andre vingårde end Gorgona i Toscana. Den adelige klan, Frescobaldi, har produceret vin i mere end 30 generationer, og deres historie går helt tilbage til omkring år 1000. I år 1300 begyndte Frescobaldi at producere vin på den nu historiske vingård Tenuta di Castiglioni lige sydvest for Firenze. På kortet kan man se, at det er den vingård, der ligger nærmest på Gorgona. Lige fra starten fokuserede man her på den ypperste kvalitet i alt, hvad man rørte ved, og i løbet af den mere end 700 år lange vinhistorie har man på vingården Tenuta di Castiglioni gang på gang skabt nogle af Toscanas og derved også Italiens absolut bedste vine.





*Frescobaldis ni vingårde i Toscana*



*Lamberto Frescobaldi er den nuværende leder af vinimperiet Frescobaldi. Som repræsentant for den 30'te generation af Frescobaldi-familien tog han over som præsident i 2013, og det er ham, der er fadder til Gorgona-vingården. I en længere årrække, før han overtog vinimperiet, studerede og arbejdede han i Californien med særlig tilknytning til Robert Mondavi Winery i Napa Valley.*

Også Gorgona-vinen føjer sig ind i denne perlerække af exceptionelt gode vine fra Frescobaldis vin-gårde i Toscana, særligt den hvide. Om Gorgona-vinen siger en international vinekspert efter at have konstateret, at den er dyr – omkring 100\$ for en flaske:

“The quality, however, is excellent. The white wine—aged for seven months in stainless steel tanks and oak barrels—includes aromas of pear, grapefruit, tangerine, and taffy. It is a juicy, slippery beauty in the mouth that coats the cheeks, includes a hint of salt and blends acidity well with sweetness. The length of the wine includes a taste of candied pears.” (Forbes, 2020).

En anden karakteriserer vinen på følgende, noget mere svulstig måde:

“Exciting, fabulous, and absolutely distinctive, this has deeply inviting, fresh yet complex aromas of lemon rind, beeswax, and honey; developing into a glorious jamboree of nectarine, apricot, drippingly juicy mango, tangy clementine and even an intimation of caramelized maple syrup. Lively, fresh, and beguiling, with Tuscan Vermentino's easy charm, it has further layers of richness that sets it apart as a particularly special wine. On the palate, orange blossom honey, elderflower, apricot purée, and lemon sorbet. Beautifully sumptuous, rounded texture, with a brisk, briny brightness that attests to its island origin.” (Greatwine, 2022).

Og en tredje:

“It’s shimmering straw yellow, flecked with bright gold, cannot fail to delight the eye. A generous bouquet is reminiscent of Mediterranean scrub, broom, and wild herbs that meld into hawthorn blossom, chamomile, and freesia; likewise, beautifully blended into the overall complex are notes of banana, pineapple, and tropical fruit in general. This aromatic cornucopia concludes on crisp, citrusy notes of grapefruit and citron. An impressively tangy sapidity marks the palate, complementing its vibrant acidity and velvety texture.” (Advisor, 2022).



Gorgona-hvidvinen fra årgang 2013 til 2022. Her kan man se, hvordan etiketterne varierer fra år til år. På etiketten for den første årgang, 2013, skrev Andrea Bocelli: “The Tuscan Archipelago is an earthly paradise, with the isle of Gorgona being its pearl of Aphrodite, wild and luminescent. Outwardly, it may seem forbidding, but its fragrances and silences are inexpressibly seductive, and nature here irresistibly overcomes with its force and eternal fecundity... All around are water and salt, messengers of the heavens, anchors of sail-ropes.”



Den kan også købes i Danmark – desværre ikke hos Crimewine, men hos specialisten i italiensk vin, Tommaso. Her kan en Gorgona hvidvin fra årgang 2021 – i december 2023 – købes for 689,95 kr. Tommaso karakteriserer 2021-eren som ”Frescobaldis top-hvidvin”, og skriver: ”Denne vin har høstet stor anerkendelse af diverse anmeldere, blandt andet har ”The Wine Advocate” givet den 93 point.” Altså: Dyr, men dejlig.



*Sangiovese på Gorgona. Kilde: ROUNDWOOD PRESS*

Men hvorfor kan vi ikke skjule en smule ærgrelse over, at den ikke kan købes hos Crimewine? Jo - af den simple grund, at Gorgona er en ægte crimewine. Der er tale om en kombination af crime og wine, som vi ikke kan hævde nogle af vore andre vine bare kommer i nærheden af – og det uden at der er tale om vinsvindler!

Gorgona er nemlig ikke kun en vingård. Det er også en fangekoloni – et fængsel. Nævnt af Dante – der var født i Firenze i Toscana og som senere i livet måtte opleve at blive udvist fra Firenze – i hans hovedværk ”Den Guddommelige Komædie” (*La Divina Commedia*) allerede omkring år 1300. I 1869 blev der etableret en egentlig fangekoloni på Gorgona i 1869, hvilket gør Gorgona til en af de ældste og en af de meget få stadig eksisterende ø-fængsler i verden. Historisk har øer ofte været valgt og anlagt som fængsler med henblik på at mindske risikoen for flugt. Mange af ø-fængslerne er blevet berømte, fordi de har huset diverse berømtheder, som man har villet passe særligt på – forhærdede kriminelle, politiske modstandere eller bare nogen man ikke syntes passede ind i det ”normale” samfund – nævnt i flæng: Nelson Mandela på Robben Island, Napoleon Bonaparte på St. Helena, Al Capone på Alcatraz, Henri Charrière på Devils Island (Djævleøen) – jf. bl.a. filmen Papillon med Steve



McQueen i hovedrollen. I Danmark har vi (bl.a.?) haft Livø, Sprogø, Anholt og Christiansø-Frederiksø. Man husker måske også diskussionen så sent som i 2018 om at indrette et fængsel for udviste kriminelle på øen Lindholm i Stege Bugt? Nogle steder kan man læse, at Gorgona skulle være den sidste fangeø i Europa, men (bl.a.?) i Norge har man et fængsel på Bastøy, en ø der ligger i Oslofjorden ud for Horten.

At Gorgona er en fangeø, er forklaringen på, at denne ellers så naturskønne ø ikke byder turister på spise- og overnatningsmuligheder; at det er begrænset hvor mange turister, der dagligt kan besøge øen; at man ikke må gå alene rundt, men skal ledsages af en guide – og at man skal godkendes af fængselsmyndighederne for overhovedet at få lov til at komme i land på Gorgona.

Mens Gorgona har en lang historie som fangekoloni, er vingården på øen af langt nyere dato. I sin nuværende form blev den etableret i 2012 som en del af fængslets landbrugsvirksomhed – med bistand fra Frescobaldi, der først grundigt havde undersøgt mulighederne for at kunne dyrke ikke bare vin, men vin af høj kvalitet på øen. Formelt ejes og drives vingården på Gorgona af Frescobaldi – på en 14 års kontrakt, der udløber i 2026 – præcis på samme måde som hans otte øvrige vingårde. Selvom vingården i princippet drives på kommerciel basis, var Frescobaldi fra starten klar over, at det ville være en underskudsforretning, og han har set og vurderet det som et socialt projekt. Han har, med et smil på læben, udtrykt, at det måske kan få St. Peter til at se på ham med mildere øjne, den dag han står ved himlens port.

Teknisk set er Gorgona en komplet vingård, hvori indgår alle faser i vinproduktion – dog med undtagelse af påfyldning på flasker. I vintermånederne, december og januar, sejles vinen på tønner over til fastlandet, og påfyldningen på flasker – og den videre distribution af vinene – foregår på og fra Tenuta di Castiglioni.

Fængslet har plads til op mod 100 indsatte – typisk er der mellem 70 og 90 – hvoraf 15 arbejder på vingården. Man kan i almindelighed ikke arbejde på vingården under hele sit ophold. Man roterer, så så mange af de indsatte som muligt, der ønsker det, kan arbejde med vin – og det ses som særdeles attraktivt at have dette arbejde blandt langt hovedparten af de indsatte. Det ses også som attraktivt overhovedet at komme til at afsone en del sin fængselsstraf på Gorgona øen – for at komme til at arbejde på vingården. Der er kø.

Det er indsatte, der er i den sidste fase af en fængselsstraf, der "får mulighed for" at komme til Gorgona. I Italien er hovedprincippet, at hele ens fængselsstraf ikke kan afsones på samme institution – så man opholder sig på mindst to fængselsinstitutioner, selv ved relativt korte fængselsstraffe. Indsatte, der er dømt for seksualkriminalitet, narkotikakriminalitet eller organiseret kriminalitet, kan ikke få lov til at arbejde på vingården.

Mens de indsatte arbejder på vingården bliver de aflønnet på samme måde, som hvis det foregik på en af Frescobaldis andre vingårde. De får dog først de fleste af pengene udbetalt den dag de løslades. Det er almindeligt, at det kommer til at dreje sig om syv-ti tusinde euro eller mere – altså mellem 50.000 og 100.000 kr. Endvidere er de garanteret, at de op til et år efter løsladelsen kan få almindeligt lønnet arbejde på en af Frescobaldis andre otte vingårde i Toscana, hvis de ønsker det.



*Indsatte i arbejde på vinmarken på Gorgona*

De indsatte, der ikke arbejder på vingården, arbejder med landbrug i øvrigt, såvel med planter som med dyr. Dette økologiske landbrug er først og fremmest rettet mod selvforsyning, og faktisk er en meget stor andel af de fødevarer, der forbruges, af egen avl. Hertil kommer, at de indsatte selv – af disse produkter – laver deres egen mad, hvilket ellers – i modsætning til i Danmark – ikke er almindeligt i Italien. De indsatte er lukket inde på deres celler om natten, men har ellers en hverdag der ligner den de øvrige beboere på øen har.

Der er ikke foretaget nogen effektundersøgelse, og den vil også være vanskelig at foretage, da der ikke er tale om et kontrolleret eksperiment. Det er jo ikke tilfældigt, hvilke italienske fængselsdømte, der aftjener en del af deres dom på vingården Gorgona. For Italien som helhed er det omkring 50 pct., der recidiverer til ny kriminalitet inden for en toårs periode efter løsladelsen. For de løsladte, der har arbejdet i større eller længere tid på vingården på Gorgona, er det 15 pct. I et femårs perspektiv er tilbagefaldsprocenten for alle løsladte i Italien ca. 80 pct., og for de løsladte fra Gorgona 20 pct.

Om de indsatte får mulighed for – legalt – at smage på den vin, de er med til at producere, er tvivlsomt. Det er i hvert fald i princippet ikke tilladt. Mindst i ét andet fængsel i Italien har man også en vinproduktion inden for murene. Det er i Velletri-fængslet ved Rom, og her fik de indsatte, i hvert fald indtil for få år siden, lov til dagligt at drikke ¼ liter af deres egen vin. Måske betragtes adgangen til vin i (visse dele af) Italien som en menneskerettighed, som man ikke kan sætte sig op imod bare fordi nogen er idømt en fængselsstraf. Det ville i så fald svare til, hvordan man så på øl (mjød) i de første danske fængsler i 1600- og 1700-tallet, hvor man havde ret til en større portion på daglig basis – her ikke mindst for at bøde på den umådelige tørst, den meget salte mad forvoldte. Vingården i Velletri ejes og drives af fængselsvæsenet, og der er ingen optjening af løn eller garanti for beskæftigelse ved løsladelse. Det er en del af Crimewines historie, at vi en enkelt gang har fået mulighed for at købe en større portion af den vin, der var blevet produceret i Velletri-fængsel, hvilket er usædvanligt, fordi næsten hele produktionen konsumeres lokalt. Det var "La Sette Mandate" – en Sangiovese vin, årgang 2007. Den var relativt billig – men den smagte også lidt som meget af den – meget dyrere – danske vin, der blev produceret omkring samme tidspunkt. Så har vi ikke sagt for meget.



*Fængselsvinen La Sette Mandate produceret i Velletri fængslet i Lazio ved Rom, Italien*

\*

I et Crimewine-perspektiv kan vin og vinproduktion vurderes i forhold til, hvilken nydelsesmulighed den giver, men altså også som en resocialiseringsmulighed. Vor hypotese er, at der er en sammenhæng mellem disse to perspektiver: Jo større og jo mere unikt produkt der sættes på – dvs. vinens nydelsesmæssige kvaliteter – og jo større kvalitet i produktionsprocessen (som bl.a. ordentlig afløning og oplæring og mulighed for at fortsætte efter løsladelsen) – desto større resocialiseringsmulighed. Det kan i visse henseender sammenlignes med det forsøg, som den danske kriminalforsorg i 2011 gennemførte i samarbejde med Meyers Madhus og Melting Pot i form af et 8 ugers pilotprojekt med kokkeskole- og restaurantvirksomhed på Statsfængslet i Vridsløselille. I dette projekt deltog 21 indsatte og undervisningen blev i et vist omfang foretaget af kendte danske mesterkokke. Tanken var her, at man ikke bare skulle lære, hvad der var nødvendigt for at drive en restaurant, men at det skulle være på Michelin-niveau, og "afgangsbeviset" var faktisk afvikling af nogle middage på en "restaurant" inden for fængslets mure med gæster udefra. Uden vinmenu! De indsatte fik almindelig "fangeløn", men enkelte af dem fik – under heftig offentlig diskussion – efter



løsladelse ansættelse i Meyers Madhus. En evaluering viste, at de 21 elever rykkede sig betydeligt både personligt og fagligt, men der er ikke fulgt op på deres risiko for tilbagefald til ny kriminalitet m.v. (se i øvrigt Linda Kjær Minke & Flemming Balvig: *Kokkeskolen – en evaluering af de foreløbige erfaringer*, Direktoratet for Kriminalforsorgen, maj 2015).

\*

Måske bliver man bedre til at smage og dufte, når man, som Andrea Bocelli, er blind. I hvert fald er Andrea Bocelli kendt som en vinekspert og vinnyder udover det sædvanlige – og ham havde vi nær glemt i skyndingen. Så nu haster vi med at nævne, at Andrea Bocelli er ambassadør for vinprojektet på Gorgona, og at han har været det lige fra starten af. Han besøger ofte Gorgona og følger nøje med i alle de aktiviteter, der sker i den forbindelse. Bocellis sociale engagement er stort – og han er kendt og respekteret som en stor filantrop i det hele taget.

Bocelli har skrevet flere digte, der hylder Gorgona-projektet og dets sigte – digte som jævnligt gengives på etiketten til den hvide Gorgona.



*Andrea Bocelli i Royal Arena i København*

Det er ikke alle på Crimewine, der er lige begejstret for (al slags) operamusik – men de, der er, er i flertal. Hvis du har det som dem, kunne du jo passende afslutte læsningen med at nyde nogle af Bocellis største hits:

<https://www.youtube.com/watch?v=aAly0LdU13I>

Det burde selvfølgelig ledsages af et glas udsøgt vin, og hvad ville være mere nærliggende, end at det var en vin fra Bocelli-familiens egen vingård – for Andrea Bocelli er opvokset på en vingård og deltager og leder sammen med sin bror driften af denne vingård, som har været i familiens eje siden midten af 1800-tallet. Hans stærke vinteresse og viden om vin har han således fået ind med moder-mælken.

En sjov detalje i Bocelli-familien er en tradition, der går ud på, at den førstefødte i hver generation skal have et fornavn, der begynder med A. Så når Andrea Bocelli, der i øvrigt – denne tradition helt uvedkommende – har en juridisk embedseksamen og som siges at have en særlig interesse for straf-feret og kriminologi – hedder Andrea, er det fordi han var den førstefødte i sin generation. Og Andreas' førstefødte er blevet døbt Amos – og Amos' førstefødte – Andreas' barnebarn – Alessio. Så er det på plads. Og dog, for ligesom i juraen er der altid undtagelser: Andreas' far besluttede, at også deres andenfødte skulle have et navn, der begyndte med A, og det blev så Alberto – som er den bror, Andreas driver *Bocelli Family Wines* sammen med.

Bocellis vine kan du (heller) ikke købe hos Crimewine, men dog hos flere andre forhandlere i Danmark såsom Glud Vin, Pran Vinimport og bocellivine.dk. Du kunne fx vælge en såkaldt "supertosca-ner" som *Bocelli – Terre di Sandro*, årgang 2016:



Det er 100% Sangiovese (70 år gamle vinstokke). Den er fyldig, halvtør og har smag af kirsebær, solbær og violer. Den er lagret 70% på fransk eg, og 30% på stålfade, og har du ikke lyst til at drikke den lige nu, kan du roligt gemme den til 2030. *Bocelli – Terre di Sandro* har fået 90 point i Wine Spectator. Du kan købe den hos Glud Vin til 579 kr. (december 2023). Apropos navne, så er *Sandro*, som vinen har navn efter, Andreas' far – hvoraf du, om ikke andet, kan udlede, at Andreas' far ikke var den førstefødte i sin generation.



*Alberto og Andrea Bocelli i vinmarkerne på vingården Bocelli Family Wines i Toscana, Italien*