










DiCoppa&DiColtello
L'ITALIA DEL CIBO E DEL VINO

 CHI SONO  MANGIARE&BEREBENE  RICETTE  A TU PER TU  VIAGGI DI GUSTO  NEWS&EVENTI  CONTATTI

IL BARBIGLIONE E IL GRULLAIO USIGLIAN DEL VESCOVO

DI DICOPPAEDICOLTELLO | 11 DICEMBRE 2017



Sembrano due personaggi del Decameron: il primo ricorda le gesta ardimentose di un cavaliere errante, mentre il secondo rimanda alla compagnia allegra del suo scudiero. Suggestioni letterarie che riconducono a due **vini rossi** ciascuno a proprio modo espressione della storia del feudo Usiglian del Vescovo, esistente da ben dieci secoli.

Un angolo felice di **Toscana**, incastonato come uno smeraldo tra le colline della Valdera, nel comune di Palaia, protagonista di antiche e aspre contese avvenute secoli fa in un territorio che gode della benevolenza di un microclima ideale, cui fa da contrappunto un suolo generoso di fossili marini, sabbie e limo.



Piccolo borgo antico che, dopo alterne vicende, ha continuato a mantenere nel tempo il proprio carattere agricolo insieme alle sue magnifiche strutture, la villa padronale, le cantine storiche e i possedimenti, oggi centosessanta ettari di estensione in tutto. Venticinque dei quali popolati da vitigni come il Petit Verdot, lo Chardonnay, il Viognier, il **Sangiovese**, il **Merlot**, il **Cabernet Sauvignon** e il **Syrah**, un drappello di balde uve che concorrono alla produzione artigianale – a filiera totalmente aziendale – di dieci etichette di cui fanno parte a pieno titolo **Il Barbiglione** e **Il Grullaio**: l'uno frutto prevalentemente del Syrah con piccoli contributi di Cabernet Sauvignon e Merlot, l'altro figlio di quest'ultima, affiatata coppia e di un tocco di Sangiovese.

Più gagliardo e audace il primo – naturale conseguenza di un affinamento lungo un anno in barrique e tonneaux di primo passaggio oltre che di dodici mesi in bottiglia – il secondo ha una giovanile

baldanza, dovuta ai sei mesi trascorsi, dopo la malolattica, in serbatoi di cemento.

Cromaticamente viaggiano entrambi sul filo del rosso, differenziandosi **Il Barbiglione** su toni profondi e violacei, **Il Grullaio** su sfumature vivacemente purpuree; tutt'e due odorosi di frutti rossi (mora e mirtillo presenti in entrambi, con note di ribes nel primo e fragoline di bosco nel secondo), arrivano in modi diversi sul palato: più audace e avvolgente il cavaliere armato, fluente e sericeo il fido scudiero.



La Villa padronale di Usiglian Del Vescovo

A tavola si sposano da una parte con secondi di carne, con uno Spezzatino di suino nero dei Nebrodi o con formaggi di rilievo come un Asiago Vecchio, dall'altra con piatti a base di pesce, per esempio dei Paccheri con guazzetto di crostacei o uno Scorfano all'acqua pazza, non senza un'incursione obbligata verso un Coniglio in porchetta.



Peraltro, se ci si ascoltano su due pezzi come The Mariner's Revenge Song dei The Decemberists e The May Queen di Robert Plant si apprezzano ancor di più; così si dà modo a questo paio di vini Igt, **Il Barbiglione Toscana Rosso 2011** e **Il Grullaio Costa Toscana Rosso 2015**, di raccontare una storia millenaria che continua a essere scritta oggi in cantina e sul mercato da Francesco Lomi ed Efidelio di Sessa.

Clara Ippolito

www.usigliandelvescovo.it