RASSEGNA STAMPA

USIGLIAN DEL VESCOVO

GENNAIO - GIUGNO
2024

RASSEGNE STAMPA ITALIANE

vinodabere
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

NEWS

Anteprime di Toscana 2024 - Ultima giornata: "L'Altra Toscana" - Le nostre considerazioni ed i nostri migliori assaggi

di **Redazione** pubblicato il 19 Febbraio 2024

Vi abbiamo parlato nei giorni scorsi della Chianti Classico Collection 2024 (**link1**, **link2**), dell'Anteprima del Vino Nobile 2024 (**link**), dell'Anteprima "Chianti Lovers & Rosso Morellino" (**link**). La giornata odierna ha interessato presso il Palazzo degli Affari di Firenze "L'Altra Toscana", un mosaico quanto mai variegato e con novità ad ogni tornata nella settimana di Anteprime di cui rappresenta la pirotecnica conclusione. Nella sfilata composita (e a tratti perfino un filo zigzagante) dei Consorzi e delle appartenenze relative, buone notizie arrivano comunque da molti territori. A cominciare dalla Rùfina che presenta la novità assoluta del marchio – a partecipazione volontaria da parte degli associati

vinodabere
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

– Terraelectae, vini apicali da singola vigna, e dunque di singolare proposizione ma di comune eleganza e fedeltà alle stimmate più identitarie della denominazione. Bene anche Carmignano, altro giacimento di eleganza (maritata in molti casi a sostanza). Luci – e anche qualche ombra, ma con le prime a prevalere – da Cortona, la "Syrah land" toscana di riferimento. Le Terre di Pisa continuano il loro percorso qualitativo, dimostrando di aver vinto la scommessa fatta con la costituzione del Consorzio nel 2018. La Valdarno di Sopra si presenta con alcune eccellenze, ma con una schiera di vini non esattamente di qualità uniforme. Notizie confortanti arrivano anche dal Montecucco e qualche sorpresa da Montescudaio, e dall'Orcia.

Discorso a parte richiede il nutrito plotone raccolto sotto l'insegna del Consorzio Vino Toscana Igt. Se all'inizio si parlava di mosaico, qui all'interno convivono eterogeneità più che mai assortite e una specie di riassunto in bottiglia di buona parte delle puntate (leggi: territori denominati) precedenti. Ma in questa scatola variopinta, specie di calza della Befana enoica, abitano tanti di quei vini d'eccellenza (chicche golose, come nella calza "vera") da rendere il percorso pur non lineare dell'assaggio assolutamente intrigante.

Il panel di Vinodabere composto da Maurizio Valeriani (direttore), Antonio Paolini e Olga Schiaffino è riuscito nell'impresa di degustare quasi tutti i vini in assaggio (ad eccezione di quelli della Maremma, che il prossimo anno saranno in cima alla nostra lista).

Di seguito i nostri migliori assaggi divisi per tipologia ed in ordine di preferenza.

Migliori Assaggi Consorzio Terre di Pisa

Terre di Pisa Rosso Il Barbiglione 2019 – Usiglian del Vescovo

L'Altra Toscana – I migliori vini di un'anteprima cangiante nella quale la noia è bandita

Torna a Firenze l'Anteprima dei 13 consorzi di tutela dei vini di: Montecucco, Orcia, Cortona, Valdarno di Sopra, Terre di Pisa, Chianti Rufina, Terre di Casole, Grance Senesi, Montescudaio, Carmignano, Suvereto e Val di Cornia.

La Toscana è stata la prima terra del vino ad accogliermi con rispetto e predisposizione al confronto e al racconto sin dai miei primi passi per vigne e cantine e, non so se per intuito, fortuna o se per una sorta di inconscio timore reverenziale nei confronti delle più blasonate denominazioni, cominciai a scoprire

questa regione proprio dagli areali considerati “meno noti” ma dall’indiscusso potenziale. A distanza di quasi 20 anni da quei primi focus territoriali vedere che molte di quelle zone (all’epoca alcune non avevano ancora una denominazione e/o un consorzio) dispongono, finalmente, di una loro anteprima non può che rendermi felice. Ecco perché, sin dalla prima edizione dell’**‘Anteprima dell’”Altra Toscana”** ho voluto fortemente partecipare a quella che può essere definita la chiusura più dinamica possibile per il percorso ormai a trazione prettamente rossista delle anteprime toscane di febbraio.

Spesso si tende a fare un distinguo sostanziale fra consorzi più importanti e “consorzi minori” ma la realtà è che nel novero delle realtà consortili presenti all’Anteprima dell’”Altra Toscana” è rappresentata una fetta importante della produzione vitivinicola della regione (pari a ca. il 40% del totale), capace di raccontare una cangiante varietà ampelografica e pedoclimatica, coprendo ogni tipologia di vino dagli spumanti ai Vin Santo, passando per bianchi, rosati e rossi da varietà autoctone e/o internazionali ben acclimatate nell’area di riferimento. Ben 13 consorzi e 18 denominazioni, oltre al focus sull’Igt Toscana. Una molteplicità di espressioni di areali quali: **Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Cortona, Valdarno di Sopra, Terre di Pisa, Chianti Rufina, Terre di Casole, Grance Senesi, Carmignano, Montescudaio, Suvereto e Val di Cornia.**

La mia selezione dei migliori vini assaggiati all’anteprima dell’”Altra Toscana”

Percorso “Gli Internazionali”

In questo percorso sono compresi tutti i vini rossi e rosati prodotti con varietà internazionali, sia in purezza che in blend tra loro.

Usiglian del Vescovo – “Il Barbiglione” Terre Di Pisa Rosso Doc 2019

I vini da non perdere al Vinitaly 2024, i territori, le masterclass e le info utili sulla fiera del vino italiano a Verona

Manca sempre meno alla 56ma edizione del **Vinitaly** il salone internazionale del vino e dei distillati, si svolge dal **14 al 17 aprile 2024 a Verona**. Con il Prowein che accusa due edizioni decisamente al di sotto delle aspettative e Parigi che cresce ma che ancora consolidarsi, il Vinitaly punta tutto su questa edizione dispiegando investimenti importanti dedicati alla copertura delle spese di incoming (3 milioni di euro frutto di un accordo tra Veronafiere e l'Agenzia Ice) di ben **1200 top buyers internazionali selezionati** da 65 paesi, oltre ai ca. 30.000 (da più di 140 paesi) auspicabili, visti i numeri dello scorso anno (29.600 operatori stranieri su 93.000 presenze). Operatori che hanno già fissato oltre

11.000 appuntamenti tramite l'app del Vinitaly con almeno una delle 4000 cantine presenti.

Tra le aree tematiche confermate: **Organic Hall** (area C); **International Wine Hall** (tensostruttura D), **Mixology** (primo piano Palaexpo), **Micro Mega Wines** (area C). **Enolitech** Salone Internazionale delle Tecnologie per la Produzione di Vino, Olio e Birra cresce e raggiunge i 3000mq nel padiglione F.

Colgo l'occasione per invitarvi allo stand VDglass (Enolitech Pad F – B5) in cui troverete i miei calici Archè 2020 e presso il corner di VIVANT wine (Enolitech – Pad F – D5) dove mi troverete per delle dimostrazioni di sistemi di temperamento del vino innovativi.

Nel sito del Vinitaly potrete trovare tutti gli eventi in fiera e gli appuntamenti collaterali e fuori salone come **Vinitaly and the City**: www.vinitaly.com/calendario-eventi.

Da par mio, come ogni anno, mi permetto di condividere, con chi vorrà usufruirne, una **selezione di vini da non perdere al prossimo Vinitaly.** Si tratta di una **"wine list" estrapolata dai migliori assaggi fatti esclusivamente dallo scorso aprile ad oggi** (con la possibilità di inserimenti "last minute" nel caso di assaggi pre-vinitaly meritevoli di segnalazione). Il fine, come di consueto, è quello di offrire una "carta vini" dalla quale attingere per creare il proprio percorso all'interno del mare magnum delle referenze presenti in fiera. Ogni segnalazione si riferisce all'**annata attualmente in commercio** o alle annate che verranno presentate in "anteprima" al Vinitaly, ma che ho già avuto modo di degustare alle recenti anteprime o in cantina nelle ultime settimane.

LA MIA SELEZIONE DI VINI DA NON PERDERE AL VINITALY 2024

N.B.: la lista e le coordinate delle cantine selezionate sono in continuo aggiornamento.

Le coordinate sono state reperite direttamente dalla App vinitalyplus ma consiglio un check incrociato con sito o social dell'azienda per verificare la

corretta posizione in caso di discrepanze.

Non vi nego che sarebbe un onore vedere, anche quest'anno, operatori girare per i padiglioni con la mia lista cartacea alla mano, ma per essere più sostenibili e per avere le mani libere per i calici potete tranquillamente scaricare qui il pdf della selezione completa da consultare anche offline: drive.google.com/file/d/vinitaly2024

Toscana

"Occhio di Pernice" Vin Santo del Chianti Doc – **Usiglian del Vescovo** (Pad 9 – D8)

SOMMELIER life

Sommelier [Il]

PAESE : Italia
PAGINE :84;85
SUPERFICIE :197 %
PERIODICITÀ : Trimestrale□□

AUTORE : Milko Ch Il Ieri

► **1 gennaio 2024**

DIARIO

ANTEPRIME DI TOSCANA 2024

Milko Chilleri

Le Anteprime di Toscana 2024 hanno appena chiuso i battenti, segnando un momento cruciale per il settore vinicolo toscano. Quest'anno, l'assenza del consorzio della Vernaccia, che ha spostato le proprie date al 16 e 17 maggio, ha dato una nuova impronta all'evento. In questo articolo, forniamo un resoconto dei nostri assaggi e riflettiamo sulle sfide e le opportunità che il vino toscano affronta alla luce dei cambiamenti di mercato, delle tendenze dei consumatori e delle fluttuazioni del settore.

Uno dei temi predominanti tra i produttori presenti è la crescente incertezza causata dalle fluttuazioni del mercato. "Siamo in attesa, osserviamo attentamente cosa accade", è stata una posizione comune espressa da molti produttori toscani, sia di medio che di piccolo calibro, nonché dai grandi nomi del settore.

L'impatto sull'export, in particolare, è stato significativo, con una forte dipendenza dalle esportazioni verso gli Stati Uniti, un mercato attualmente in profonda trasformazione. La sfida principale per i produttori sarà quindi diversificare verso nuovi mercati e, non da ultimo, presentare tipologie di vino in grado di mantenere le identità territoriali ma che siano anche appetibili per i nuovi palati.

Chianti Classico Collection

L'annata 2022 del Chianti Classico si è presentata con caratteristiche più raffinate ma meno strutturate, talvolta con un'eccessiva presenza di alcol, dovuta in parte ai problemi di maturazione causati da un'annata estremamente siccitosa. Le cantine con risorse tecniche più solide hanno saputo mantenere la qualità, mentre i vini d'altura hanno ottenuto risultati promettenti.

L'andamento e le caratteristiche dei vini per l'annata 2021 hanno conservato un profilo floreale, apportando vivacità e piacevolezza alle degustazioni. Nel contempo, le Gran Selezioni del 2020 presentate indicano un crescente interesse da parte dei produttori per questo prodotto, confermandone l'elevata qualità e la sempre più marcata identità territoriale. Si osserva una graduale scomparsa dei vini internazionali, lasciando spazio a vini eleganti e ben definiti, caratterizzati da una trama tannica di pregio. Questi vini potrebbero presto assumere un ruolo di riferimento non solo per la Toscana, ma anche per l'intero panorama vinicolo italiano.

Tra i pregiati assaggi:

Brancaia: Note di fiori rossi e ciliegie croccanti. Palato ancora giovane, ma promettente.

Carpineto: Aromi di frutti di bosco, iris e una nota pepata. Palato impegnativo ma fine.

Tutti i diritti riservati

SOMMELIER life

Sommelier [Il]

► 1 gennaio 2024

PAESE : Italia
PAGINE :84;85
SUPERFICIE :197 %
PERIODICITÀ : Trimestrale□□

AUTORE : Milko Ch Il Ieri

Castello di Ama: Aromi di mirtilli e frutti di bosco. Palato elegante e slanciato.
Castello di Brolio: Aromi di frutti rossi e spezie. Palato che richiama la frutta croccante.
Volpaia: Naso timido, con frutta ben equilibrata e ricchezza evidente. Elegante. Palato giovane, con un'acidità ancora troppo pronunciata, ma promettente.
Clemente Settimo: Note floreali, pulizia e un mix di frutti rossi e neri con accenti di pepe. Palato accattivante e pieno di sapore.
Podere Capaccia: Naso fine, con note floreali e fruttate molto gradevoli. Palato di ottimo impatto, saporito e piacevole al gusto.
Nero dei Venti Valvirginio: Naso leggermente timido, con frutti scuri, spezie indiane e note di violetta. Palato sottile ma di alta qualità.
Flaccianello: Note floreali, di more e sottobosco. Palato carnoso, lungo e pieno di sapore.
Podere Castellinuzza: Note di iris, ciliegie e frutti rossi. Palato snello e croccante.

Chianti Lovers e Morellino di Scansano

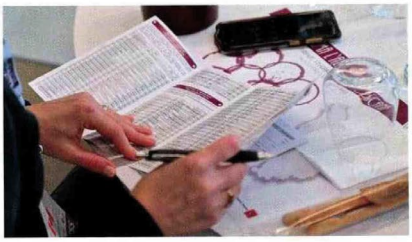
La 2023 del Chianti ha presentato sfide legate all'annata non facile, con vini ancora acerbi e legnosi, il cui potenziale evolutivo sarà cruciale per la loro qualità futura. D'altra parte, il Morellino di Scansano del 2023 si è dimostrato in crescita, confermando la denominazione come una delle più promettenti della regione.
Tra i pregiati assaggi:
Camillo: Aromi di lamponi e fragole. Palato fresco e pulito.
Vignaioli del Morellino Roggiano: Note di frutti di bosco con una scia balsamica. Palato compiuto e preciso.
Morisfarm: Aromi di fiori rossi, ciliegie e macchia. Palato con potenziale di invecchiamento.
Pietramora Gemile: Aromi balsamici con una nota di macchia. Palato accogliente e fresco.

Altra Toscana e consorzi minori

All'evento "L'Altra Toscana", ho trovato particolare soddisfazione nelle degustazioni delle Terre di Pisa, che hanno offerto vini godibili e adatti alla tavola.
Tra i pregiati assaggi:
Usiglian del Vescovo 2019 Barbaglione: Naso materico con una ricca presenza di frutta e legno. Palato rotondo e appagante.
Terre di Ghizzano 2020: Aromi floreali e fruttati con accenni di cuoio e vaniglia. Palato rotondo e soddisfacente.
Podere Spazzavento 2019: Note di frutti rossi e neri con un palato saporito e persistente.
Fattoria Varramista 2021: Aromi di frutti rossi con una nota minerale. Palato soddisfacente con ritorni di more.

I Vermentino della DOC Maremma hanno mostrato una qualità in costante crescita, mentre la DOC Orcia continua a dimostrare il suo potenziale, anche se potrebbe aver bisogno di aggiornamenti al disciplinare.
Tra i pregiati assaggi:
Sasso di Sole 2021 Sangiovese: Note di viole e ciliegie con una freschezza persistente. Palato snello ma robusto.
Orcia Sangiovese Atrium 2020: Aromi ricchi con una freschezza minerale. Palato lungo e promettente.
Sesterzo 2019: Aromi di frutti maturi con un palato rotondo e armonico.
Il Tocco Riserva 2020: Naso armonico con note di ciliegia e legno. Palato complesso con un tannino da aspettare.

Le Anteprime di Toscana 2024 hanno offerto un'ampia panoramica delle sfide e delle potenzialità del settore vinicolo toscano, confermando la sua posizione di prestigio nel panorama vinicolo internazionale.



Tutti i diritti riservati

L'angolo del gusto *en rose*

Barbiglione di Usiglian del Vescovo

4 SETTIMANE AGO *by* CARLOTTA BIRAGHI

Martedì 21 maggio, nell'elegante ristorante "**Il Liberty**" di Milano, **Francesco Lomi**, direttore di produzione dell'azienda toscana ***Usiglian del Vescovo*** ha presentato una verticale di cinque annate del loro vino di punta Il Barbiglione.

La tenuta **Usiglian del Vescovo**, prima del 1078 Usiglian di Palaia, vanta una storia plurimillenaria. Era già nota in epoca precristiana quando era considerata un luogo sacro al dio Giano e da allora ha sempre mantenuto la sua vocazione agricola. Nel 1078, la tenuta viene donata da Matilde di Canossa ai Vescovi di Lucca assumendo il nome attuale. L'anno 1083 è quello della prima vendemmia documentata, grazie al Vescovo di Lucca che vi fece piantare la vite per produrre vino da messa. Queste due date sono considerate importanti pietre miliari. Nel 2001 l'Azienda è stata acquisita dall'attuale proprietà, che ha portato progetti innovativi senza mai perdere di vista la storia e la tradizione del luogo.

La tenuta è caratterizzata da terreni sabbiosi al 90% con presenza di conchiglie generatisi durante l'evento messiano, quando lo stretto di Gibilterra si chiuse improvvisamente trasformando il Mediterraneo in un enorme lago salato che evaporò completamente. Le copiose piogge, che si erano abbattute su questo territorio, avevano generato profondi canyon. Alla successiva improvvisa riapertura dello stretto di Gibilterra, l'ingresso tumultuoso delle acque oceaniche ha spinto detriti e sabbia in questi canyon dando origine alla morfologia attuale.

L'angolo del gusto *en rose*

L'altitudine di circa 250 – 280 mt e la vicinanza al mare con le sue brezze, che favoriscono buone escursioni escursioni termiche e sanità delle uve, insieme alla composizione del terreno drenante e vitale, rendono questo territorio particolarmente vocato per la viticoltura conferendo ai vini spiccate note minerali. Le diverse esposizioni danno eterogeneità e la vinificazione separata delle uve di ogni vigneto, con i successivi assemblaggi, conferiscono ai vini straordinarie sfaccettature.

Le particolari condizioni hanno consentito il regime biologico da sempre, certificato dal 2017, e l'inerbimento aiuta anche a contenere l'erosione del terreno e i valori di solforosa si mantengono ben al di sotto dei limiti consentiti. Per ogni vitigno vengono applicate le modalità di vinificazione più adatte, in modo da poter proporre al pubblico sempre la sua espressione migliore.

L'angolo del gusto *en rose*

<<***Cerchiamo di rendere percepibile ogni sfumatura che questo terroir ci offre, per farlo ci impegniamo instancabilmente ogni giorno in vigna, sostenendo la naturale armonia del suolo, un fondale marino ricco di fossili, sabbia e conchiglie, antico cinque milioni di anni***.>> Afferma Francesco Lomi

Il Barbiglione Terre di Pisa DOC deve il suo nome a un uccellino variopinto, nel dialetto di Palaia del gruccione, che nidifica e vive negli anfratti sabbiosi.

In degustazione sono stati presentati 5 millesimi: 2015, 2016, 2017, 2019 e 2020.

La fermentazione avviene in tini tronco conici di rovere, con macerazioni di 15 – 18 giorni, ed è seguita da malolattica in cemento dove il vino rimane per circa 6 mesi.

Successivamente, dopo che è stato pulito dall'azione naturale del freddo, viene trasferito in barrique e tonneaux nuovi, per circa il 45%, dove rimane per almeno 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in cantina per almeno altri 18 mesi e viene immesso in commercio 4 anni dopo la vendemmia.

L'angolo del gusto *en rose*

L'annata 2015, (70% Syrah, 20% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon) grazie al maggiore affinamento e ad un'annata particolarmente favorevole, si presenta come la più complessa e completa. Importante balsamicità iniziale frutti neri e arancia rossa (filo conduttore che si riscontra in tutti i vini) con note speziate di cannella e chiodi di garofano. Morbido e avvolgente, vivace e con tannino ancora ben presente.

L'annata 2016 vede un aumento della percentuale di Syrah (75%); è caratterizzata da profumi di macchia mediterranea ed erbe aromatiche. In bocca è più vibrante con maggiori tannicità e freschezza.

L'annata 2017 è quella in cui è avvenuto il passaggio al Syrah in purezza, si riscontra quindi una differenza di carattere rispetto alle annate precedenti con una netta speziatura di pepe nero, tipica del vitigno. Oltre alla speziatura troviamo sentori di frutti rossi, chinotto,accenni balsamici di eucalipto ed è caratterizzato da una nota ematica e salina, data dallo iodio.

L'annata 2019 si esprime con note terziarie animali di cuoio oltre che di tabacco e chiodi di garofano.

L'annata 2020, appena entrata in commercio, è caratterizzata da giovanili note di frutta nera e piccantezza, confettura di more e vaniglia e una leggerissima piacevole nota di olive in salamoia.

Tutti sono caratterizzati dalla spiccata mineralità conferita dalla composizione del

terroir.

Durante il pranzo sono stati proposti in degustazione altri tre vini particolarmente rappresentativi dell'azienda.

Ginestraio ***Toscana*** **IGT 2023** da uve Chardonnay e Viognier. Vinificato al 90% solo in

L'angolo del gusto *en rose*

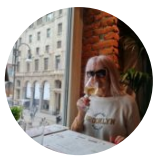
acciaio e con fermentazione e successiva permanenza in legno per 4-5 mesi del 10% della massa viene riassemblato e continua l'affinamento con frequenti batonnage. Caratterizzato da freschi profumi di frutta esotica e agrumi che trovano corrispondenza nella lunga freschezza e pulizia di bocca.

MilleEsessantotto Costa Toscana IGT 2022 deve il suo nome all'anno in cui la tenuta ha assunto il nome attuale. Si ottiene dalla pressatura soffice dei grappoli interi di Chardonnay e Viognier. Per questo vino si fa una selezione al contrario: quando si vendemmia le uve per il Ginestraio, il miglior grappolo per pianta viene lasciato per essere raccolto successivamente.

Il 50% fermenta e affina in barrique e successivamente trasferito in anfore di coccipesto, di argilla pressata, non cotta che conferisce sentori di cipria, gesso e talco. Coesistenza di note fresche e dolci che lo caratterizza anche a livello gustativo, nell'evoluzione diventa sempre più significativa la presenza di aroma di miele di castagno.

MilleEottantatre Costa Toscana IGT 2017 prende il nome dall'altra pietra miliare della storia dell'azienda, l'anno della prima vendemmia documentata. Prodotto con Petit Verdot in purezza, dopo la fermentazione in tini tronco conici affina per almeno 24 mesi in tonneaux e per altri 18 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Le uve vengono raccolte a piena maturità fenolica. Il naso è ampio e generoso, presenta note terziarie balsamiche e di smalto oltre a china, rabarbaro e frutta sotto spirito. Caldo e avvolgente in bocca, equilibrato dal tannino vibrante e dalla bella mineralità conferitagli dal terreno.

TAGS: BARBIGLIONE, TOSCANA, USIGLIAN DEL VESCOVO



CARLOTTA BIRAGHI

GOOD MOOD CityLightsNews

In evidenza | Uncategorized | Vini e bevande

Usiglian del Vescovo: verticale di Il Barbiglione, e altri calici

02/06/2024 · 7 min read

Usiglian del Vescovo: verticale di Il Barbiglione, e altri calici

Abbiamo incontrato Francesco Lomi, direttore di produzione dell'azienda toscana Usiglian del Vescovo, in un press lunch organizzato a Milano dall'agenzia di comunicazione PR Comunicare il Vino presso il ristorante illiberty Milano.

Durante l'incontro è stata proposta una verticale di cinque millesimi di **Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC** e la degustazione di altre tre etichette aziendali in abbinamento a piatti appositamente cucinati.

GOOD MOOD CityLightsNews

L'azienda: la genesi

Ma prima di entrare nel merito dei vini, risulta utile presentare oltre al contesto produttivo anche l'azienda la cui genesi risale al **1078**, anno in cui Matilde di Canossa dona al Vescovo di Lucca il feudo di Usigliano che diventa Usiglian del Vescovo. E risale al **1083** il primo documento che nomina il vino di Usiglian, anno in cui sono vendemmiate per la prima volta le uve fatte mettere a dimora dal Vescovo di Lucca, per produrre il vino per celebrale messa. E a ricordo di questi due eventi storici ne sono state immortalate le date in altrettante denominazioni vinicole: **MilleEsettantotto Costa Toscana IGT** e **MilleEottantatre IGT Toscana Rosso** delle quali diremo. E dal Medioevo veniamo a oggi, ossia nel 2001 quando l'attuale proprietà acquisisce l'azienda dando il via a un percorso di rinnovamento.

Oggi **Usiglian del Vescovo**, azienda a conduzione biologica, in conversione dal 2017 e dal 2020 certificata bio, dispone di 23 ettari vitati dei quali 18 in produzione per un volume di 120 mila bottiglie annue. Di queste 15-20 mila destinate alla produzione di Il Barbiglione l'etichetta più rappresentativa.

Il contesto produttivo e ambientale

I vigneti, vinificati separatamente, sono circa una ventina, di superfici modeste e dislocati con differenti esposizioni, tra 250 280 metri di altitudine. D'estate, a causa del cambiamento climatico, le temperature diurne sono molto elevate, ma per contro la notte raramente superano i 18-19 °C per cui la pianta ha tempo di riprendersi così da mantenere una discreta acidità, oltre al fatto che la significativa escursione termica contribuisce ad arricchire l'ampiezza aromatica dell'uva e quindi del vino.

La conduzione, come detto, è biologica e per rendere il vigneto ancor più ecosostenibile questo convive con erbe aromatiche e botaniche così da permettere la produrre di vermut e di gin. Inoltre il diffuso prato stabile, garantisce un ambiente favorevole all'apicoltura che è un'attività aziendale oltre all'olivicoltura con realtiva produzione olearia. Il terreno è definito da sabbia pliocenica di cinque milioni di anni fa per oltre il 90% con forte presenza di fossili che comunicano mineralità.

La composizione del suolo favorisce la produzione di vini eleganti più che potenti. Conseguentemente lo stile di vinificazione evita significative estrazioni in fase di macerazione, al fine di alleggerire la parte tannica e la concentrazione. Inoltre la conservabilità, la longevità dei vini, come ritiene l'azienda, avviene grazie all'acidità e al ph.

GOOD MOOD CityLightsNews

Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC

Il vino mutua il nome da un piccolo uccello, il gruccione, localmente chiamato barbiglione, che nidifica in cave di sabbia e in dune sabbiose.

Nelle annate 2015-2016 era prodotto con uve syrah (70-75%), cabernet sauvignon (10-15%) merlot (10-20).

Dal 2017 è utilizzato unicamente il syrah, vitigno che si adatta al meglio in questo terreno in quanto esprime le sue potenzialità in suoli caldi, sciolti e ricchi di minerali.

Le uve, dopo la raccolta, sono diraspate e pigiate sofficemente. La fermentazione si svolge in serbatoi di acciaio e in tini troncoconici di rovere con macerazione di 15-18 giorni; la malolattica ha luogo in cemento dove il vino sosta da fine ottobre ad aprile, quindi è elevato circa per 12 mesi in barrique e in tonneau, cui segue l'assemblaggio in acciaio e l'affinamento in bottiglia per 18 mesi.

GOOD MOOD CityLightsNews

La verticale Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC millesimi 2015,2016, 2017, 2019, 2020

Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC 2015

Possiede colore rosso rubino cupo con sfumature granate tendenti all'aranciato. Al naso è fruttato, con ricordi di piccoli frutti di bosco e di rovo, sentori agrumati di arancia rossa, boisé, note balsamiche di macchia mediterranea, e di tabacco. In bocca è ampio, fresco, tannini setosi, con sentori fruttati già avvertiti in fase olfattiva, sapido e lungo. È l'annata, tra quelle degustate, maggiormente compiuta e complessa.

Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC 2016

Nel calice riflette Colore rosso rubino granato; al naso ricordi di mirtilli, sentori agrumati e ben rilevate note balsamiche con ricordi iodati, oltre che di cuoio e di tabacco. Il sorso è delicato, scorrevole, fresco e sapido.

Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC 2017

È prodotto utilizzando unicamente uve syrah senza mutare lo stile di vinificazione delle annate precedenti. Si avverte nel 2017 un cambio di passo dovuto sicuramente al cambiamento dell'uvaggio, ma anche a un'annata segnatamente calda che ha inciso notevolmente sulla maturazione delle uve. Il colore rosso rubino intenso; al naso frutto maturo, ricordi di piccoli frutti, agrumati, di macchia mediterranea con sentori di tabacco e di cioccolato e intensa speziatura. In bocca fruttato, speziato con note piccanti, salino.

Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC 2019

È elevato 13 mesi in barrique e in tonneau e 17 mesi in bottiglia. Alla degustazione rivela colore rosso rubino intenso; profumi di mirtillo, quindi di ribes, con ricordi pepe nero, chiodo di garofano, di cuoio e di cioccolato; in bocca e fruttato, i tannini sono levigati, intensa speziatura e finale salino.

Il Barbiglione Terre di Pisa Rosso DOC 2020

Biologico è elevato 13 mesi in barrique e tonneau e 17 mesi in bottiglia. Possiede colore rosso rubino intenso. Al naso è molto fruttato si riconoscono piccoli frutti, note di erbe aromatiche e speziate. In bocca è fruttato, fresco e speziato con note saline.

Sono inoltre stati proposti altri tre vini della cantina in pairing a piatti espressamente cucinati

Il Ginestraio Toscana Bianco IGT 2023

È prodotto con uve chardonnay e viognier. Dopo la pressatura il mosto chiarificato svolge la fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio eccetto una piccola parte pari al 10% in legno. Successivamente il vino affina per 4-5 mesi in botti di legno, è assemblato in acciaio e affina altri 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo carico, profuma di frutta estiva con sentori di pesca e di albicocca, cui si uniscono note floreali. In bocca è morbido, strutturato, fruttato, fresco e sapido.

GOOD MOOD CityLightsNews

Gyoza arrosto ripieni di "pizza di scarola"

MilleEsessantotto Costa Toscana IGT 2022

Nel corso della raccolta delle uve chardonnay e viognier per produrre Il Ginestraio, i grappoli migliori sono lasciati sulla pianta per essere successivamente raccolti dopo 2-3 giorni per produrre MilleEsessantotto. Il mosto fermenta e affina in barrique e tonneau per 7-8 mesi, quindi il vino è travasato in anfore di coccio pesto per qualche settimana per conferire equilibrio ed eliminare acidità.

Di colore paglierino con riflessi verdi, al naso ricordi di zagare, di erbe aromatiche. di mele, di cipria; in bocca il sorso è morbido, fresco lungo.

Risotto agli asparagi

GOOD MOOD CityLightsNews

MilleEottantatre Costa Toscana IGT 2017

Viene prodotto unicamente con uve petit verdot raccolte a maturità fenolica, diraspate e pigiate sofficemente. La fermentazione alcolica si svolge parte in serbatoi di acciaio e parte in tini troncoconici in rovere. La malolattica ha luogo in serbatoi di cemento. Il vino è elevato per circa 24 mesi in tonneau quindi affina per 18 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino violaceo, al naso si riconoscono la lavanda, il rosmarino, il rabarbaro ed erbe officinali come l'elicriso oltre a note tostate, di tabacco e di cioccolato. In bocca è pieno di salda struttura con equilibrio dei tannini con l'acidità e l'alcolicità; note fruttate e saline competano il sorso.

Bavetta di Angus salsa bbq

Di questo Autore

Fabiano Guatteri

See author's posts

ioeilvino.it
il blog di Lorenzo Colombo

USIGLIAN DEL VESCOVO: VERTICALE DI IL BARBIGLIONE

Avevamo scritto in merito a quest'azienda nel dicembre 2019 -vi quindi rimandiamo a quell'articolo per maggiori informazioni- quando avevamo effettuato una panoramica dei vini prodotti, questa volta invece **Francesco Lomi**, direttore di produzione di Usiglian del Vescovo ci ha voluto presentare una verticale di cinque annate di **Il Barbiglione**, un **Doc Terre di Pisa Rosso** che è il vino più rappresentativo dell'azienda, quello che meglio raffigura le caratteristiche del territorio di provenienza, formato da sabbie marine con presenza di conchiglie.
Si tratta di un vino dove lo **Syrah** è sempre stato la sua componente principale per poi divenire, nel corso degli anni, l'unico vitigno utilizzato.

Le uve provengono da un vigneto posto a Palaia, a 255 metri d'altitudine, allevato a Guyot con densità di 5.000 ceppi/ettaro.

Ecco le annate degustate:

– **2015 – 75% Syrah, 15% Cabernet sauvignon, 10% Merlot**
Le uve, raccolte separatamente a causa delle diverse epoche di maturazione, sono stata dapprima selezionate s'un tappeto vibrante, dopo la pigiatura è stata effettuata la fermentazione parte in acciaio e parte in tini troncoconici di rovere mentre la malolattica è stata svolta in vasche di cemento.
Il vino è maturato parte in barriques e parte in tonneaux un terzo dei quali nuovi dov'è rimasto per 12 mesi ai quali sono seguiti 18 mesi d'affinamento dopo l'imbottigliamento.

Molto bello il colore, granato profondo e compatto.
Buona la sua intensità olfattiva come pure l'ampiezza, la complessità e l'eleganza, il vino presenta note scure di frutta a bacca nera, radici, tabacco, accenni di cuoio, legno dolce e accenni balsamici.
Strutturato, con tannini importanti ma ben integrati, buona la sua vena acida, sentori di radici, legno percepibile ma non invasivo, buona la persistenza.
L'abbiamo ritenuto il vino più completo e godibile della batteria.

– **2016** – La percentuale dei vitigni è la medesima del vino dell'annata precedente come pure è simile la vinificazione.
Cambia leggermente il periodo d'affinamento che in questo caso è di 14 mesi mentre non cambiano i contenitori dov'esso si svolge, sempre 18 il periodo di sosta in bottiglia.

Color prugna, intenso e luminoso, molto bello.
Un poco chiuso e compresso al naso, più delicato rispetto all'annata precedente, elegante, note balsamiche e di legno dolce, vaniglia.
Speziato, con bella trama tannica e buona vena acida, tannino un poco asciutto, sentori di tabacco, lunga la sua persistenza.

– **2017** – Da quest'annata in poi si passa all'utilizzo del solo vitigno

Syrah la cui resa per ettaro in quest'annata è stata di 43 q.li, vinificazione ed affinamento -per 12 mesi- rispettano quelli degli anni precedenti, seguono i soliti 18 mesi di riposo in bottiglia.

Molto bello il colore, rubino profondo e luminoso.
Buona la sua intensità olfattiva, frutto rosso maturo, speziato, sentori balsamici e di legno dolce, note vanigliate.
Intenso e strutturato, bel frutto, note piccanti e pepate, bella vena acida, trama tannica in equilibrio, lunga la persistenza.
Il cambio di registro rispetto alle due annate precedenti si nota ed è dovuto in buona parte all'utilizzo del solo Shiraz, ma anche, secondo noi, alla particola annata molto calda che ha accentuato i sentori di frutta matura (se non surmatura).

– **2019** – Il vitigno è sempre e solamente lo Syrah, la resa in quest'annata è stata di 40 q.li/ettaro, le lavorazioni sono le medesime degli anni precedenti, cambia leggermente il periodo d'affinamento, portato a 13 mesi ai quali ne seguono ulteriori 17 mesi di sosta in bottiglia prima della commercializzazione.

Si tratta del vino che meno abbiamo apprezzato, profondissimo e luminoso il suo colore ma al naso abbiamo colto sentori non in linea coi vini precedenti, meno puliti, la stessa cosa abbiamo ritrovato alla bocca, leggermente squilibrata nelle sue componenti.

– **2020** – prima annata certificata BIO – Vino non ancora in commercio
Tutto come l'annata precedente, in quanto all'affinamento si torna ai 12 mesi in legno ed ai 18 mesi in bottiglia.
La resa per ettaro è stata anche in quest'annata di 40 q.li.

Molto bello il colore, intendo, unghia con sfumature rubino.
Frutto rosso maturo, ciliegia, accenni speziati, erbe aromatiche.

Frutto rosso in evidenza, bella la trama tannica anche se leggermente asciugante, buona la sua vena acida come pure la persistenza.
Un vino molto giovane ma che promette assai bene.

Dopo questa batteria e durante il pranzo che ne è seguito, abbiamo potuto assaggiare altri vini aziendali, eccoli:

– **Igt Toscana Bianco "Il Ginestraio" 2023**
Blend tra Chardonnay e Viognier, vinificazione in vasche d'acciaio ed affinamento per quattro mesi in botti da cinque ettolitri con ripetuti batonnages.

Color paglierino intenso con riflessi dorati.
Buona la sua intensità olfattiva, fresco, con note d'agrumi e di pesca gialla matura, accenni floreali di gelsomino.
Fresco, succoso, agrumato, arancia, con un bel frutto ed una bella vena acida, buona la persistenza.

– **Igt Costa Toscana Bianco "Millesettantotto" 2022**
Blend di uve Chardonnay e Viognier vendemmiate nella stessa giornata, una parte del mosto fermenta in barriques ed una parte del vino s'affina in anfore di cocciopesto.
Il nome del vino richiama l'anno nel quale sono stati piantati i primi vigneti a Usiglian del Vescovo.

Il colore è paglierino di buona intensità con riflessi dorati.
Intenso ed elegante al naso dove presenta sentori d'erbe aromatiche, di frutta a polpa gialla e note tropicali.
Discreta la sua struttura, buona la vena acida, succoso, vi ritroviamo i sentori d'erbe officinali e leggere note piccanti di zenzero, lunga la sua persistenza.
Un vino dalla notevole qualità.

ioeilvino.it
il blog di Lorenzo Colombo

– **Igt Toscana Rosso “Milleottantatre” 2017**

Prodotto con uve Petit Verdot provenienti da un vigneto posto su suolo, prevalentemente sabbioso, la densità d’impianto è di 5.000 ceppi/ha e la resa di 50 q.li/ha.

Dopo la selezione delle uve su tappeto vibrante segue la fermentazione alcolica in tini troncoconici di rovere con macerazione di una ventina di giorni, la malolattica si svolge in vasche di cemento quindi il vino viene posto ad affinarsi in tonneaux nuovi per 24 mesi ai quali ne seguono ulteriori 18 di sosta in bottiglia.

Per quanto riguarda il nome “Milleottantatre” è l’anno che ha visto la prima produzione di vino da parte di Usiglian del Vescovo.

Molto bello il colore, profondissimo.

Intenso al naso, con nota alcolica in evidenza, fresco, balsamico, elegante, sentori d’erbe aromatiche, accenni di radici.

Strutturato, asciutto, con bella trama tannica e buona vena acida, verticale, sentori d’erbe officinali, buona la persistenza.

Lorenzo Colombo

10 GIUGNO 2024 | DA LORENZO COLOMBO

RASSEGNE STAMPA
ESTERE

WINE ENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2017 Il Barbiglione Red

Tuscany, Italy

RATING	PRICE
90	$32

WINERY	Usiglian del Vescovo	VARIETY	Red Blends
REGION	Tuscany	WINE TYPE	Red
ALCOHOL	14%	BOTTLE SIZE	750 ml
ISSUE DATE	5/1/2024		

Print Shelf Talker

Buy Now

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2020 Mora del Roveto Red (Toscana)

Toscana, Tuscany, Italy

RATING	PRICE
90	$21

WINERY	Usiglian del Vescovo	VARIETY	Red Blends
REGION	Tuscany	WINE TYPE	Red
ALCOHOL	14%	BOTTLE SIZE	750 ml
ISSUE DATE	4/1/2024		

Print Shelf Talker

Buy Now

WINE ENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2021 Il Grulaio Red (Costa Toscana)

Costa Toscana, Tuscany, Italy

RATING	PRICE
89	N/A

WINERY	Usiglian del Vescovo	VARIETY	Red Blends
REGION	Tuscany	WINE TYPE	Red
ALCOHOL	15%	BOTTLE SIZE	750 ml
ISSUE DATE	5/1/2024		

Print Shelf Talker

Buy Now

WINE ENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2022 Il Sangiosé Rosato (Toscana)

Toscana, Tuscany, Italy

RATING	PRICE
90	N/A

WINERY	Usiglian del Vescovo	VARIETY	Rosé
REGION	Tuscany	WINE TYPE	Rose
ALCOHOL	13.5%	BOTTLE SIZE	750 ml
ISSUE DATE	4/1/2024		

Print Shelf Talker

Buy Now

WINE ENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2016 MilleEottantatre Petit Verdot (Costa Toscana)

Costa Toscana, Tuscany, Italy

RATING	PRICE
92	$90

WINERY	Usiglian del Vescovo	VARIETY	Petit Verdot
REGION	Tuscany	WINE TYPE	Red
ALCOHOL	15%	BOTTLE SIZE	750 ml
ISSUE DATE	5/1/2024		

Print Shelf Talker

Buy Now

WINE ENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2022 Il Ginestraio White (Toscana)

Toscana, Tuscany, Italy

RATING	PRICE
90	N/A

WINERY	Usiglian del Vescovo	VARIETY	White Blend
REGION	Tuscany	WINE TYPE	White
ALCOHOL	13%	BOTTLE SIZE	750 ml
ISSUE DATE	3/1/2024		

Print Shelf Talker

Buy Now

WINE ENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2019 MilleEsettantotto White (Costa Toscana)

Costa Toscana, Tuscany, Italy

RATING	PRICE
92	$60

WINERY	Usiglian del Vescovo	VARIETY	White Blend
REGION	Tuscany	WINE TYPE	White
ALCOHOL	14%	BOTTLE SIZE	750 ml
ISSUE DATE	3/1/2024		

Print Shelf Talker

Buy Now