

RASSEGNA STAMPA



USIGLIAN DEL VESCOVO

GENNAIO - SETTEMBRE
2024

**RASSEGNE STAMPA
ITALIANE**



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



– 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.

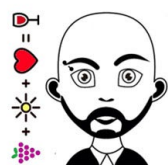
Discorso a parte richiede il nutrito plotone raccolto sotto l’insegna del Consorzio Vino Toscana Igt. Se all’inizio si parlava di mosaico, qui all’interno convivono eterogeneità più che mai assortite e una specie di riassunto in bottiglia di buona parte delle puntate (leggi: territori denominati) precedenti. 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



Wine Blogroll
RACCONTI DI VINO DALLA VIGNA AL BICCHIERE
A CURA DEL WINE BLOGGER F. SAVERIO RUSSO



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



Consorzio
Grance Senesi



Consorzio Vini
Terre di Pisa



Consorzio di Tutela
dei Vini di Carmignano



Consorzio
Montescudaio



Consorzio Tutela Vini
della Maremma Toscana



Consorzio Valdarno
di Sopra DOC



Consorzio Chianti Rufina



Consorzio del Vino Orcia



Consorzio Tutela
Vini Montecucco



Consorzio
Vino Toscana IGT



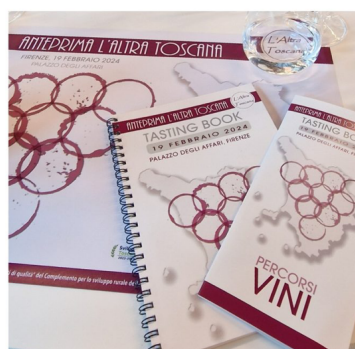
Consorzio Vini Cortona



Consorzio Suvereto



Consorzio di Tutela Vini
Terre di Casole



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’indisusso 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.

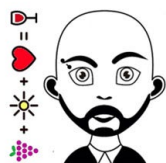
Spesso si tende a fare un distinguo sostanziale fra consorzi più importanti e “consorzi minori” ma la realtà è che nel novero delle realtà consortili presenti all’Anteprima dell’Altra Toscana è rappresentata una fetta importante della produzione vitivinicola della regione (pari a ca. il 40% del totale), 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



Wine Blogroll
RACCONTI DI VINO DALLA VIGNA AL BICCHIERE
A CURA DEL WINE BLOGGER F. SAVERIO RUSSO



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**:

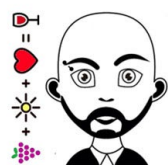
www.vinitaly.com/calendario-eventi.

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



Wine Blogroll
RACCONTI DI VINO DALLA VIGNA AL BICCHIERE
A CURA DEL WINE BLOGGER F. SAVERIO RUSSO



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 [II]

► 1 gennaio 2024

PAESE :Italia

AUTORE :Milko Ch Il Ieri

PAGINE :84;85

SUPERFICIE :197 %

PERIODICITÀ :Trimestrale □ □

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.



82 | il Sommelier



SOMMELIER *Life*

Sommelier [II]

► 1 gennaio 2024

PAESE :Italia

PAGINE :84;85

SUPERFICIE :197 %

PERIODICITÀ :Trimestrale □ □

AUTORE :Milko Ch Il Ieri

Castello di Ama: Aromi di mirtillo 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 del 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 accenti 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:

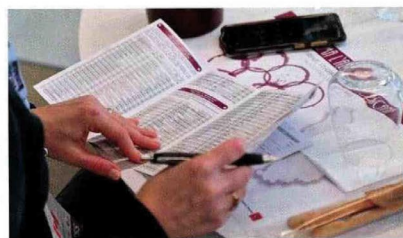
Sasso di Sole 2021 Sangiovese: Note di viole e ciliegie con una freschezza persistente. Palato snello ma robusto.

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.



Sommelier | 83





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.

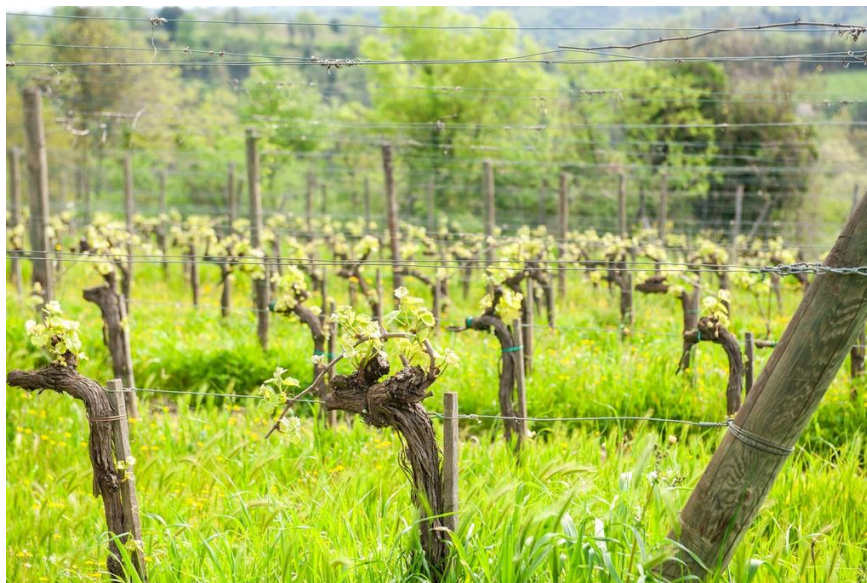
La tenuta **Usiglian del Vescovo**, prima del 1078 Usiglian di Palaia, vanta una storia plurimillennaria. Era già nota in epoca precristiana quando era considerata un luogo sacro al dio Giano e da allora ha sempre mantenuto la sua vocazione agricola. Nel 1078, la tenuta viene donata da Matilde di Canossa 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 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



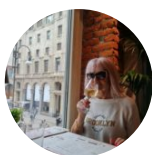
acciaio e con fermentazione e successiva permanenza in legno per 4-5 mesi del 10% della massa viene riasssemblato e continua l'affinamento con frequenti batonnage. Caratterizzato da freschi profumi di frutta esotica e agrumi che trovano corrispondenza nella lunga freschezza e pulizia di bocca.

MilleEssantotto 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



[Home](#) » Usiglian del Vescovo: verticale di Il Barbiglione, e altri calici

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 [iliberty 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 celebrare 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 produzione 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 relativa 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 sofficientemente. 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 è 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"



MilleEssantotto 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 MilleEssantotto. 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

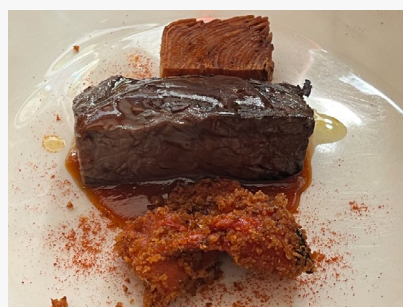
MilleEottantatre Costa Toscana IGT 2017

Viene prodotto unicamente con uve petit verdot raccolte a maturità fenolica, diraspate e pigiate soffocemente. 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:

ioeilvino.it *il blog di Lorenzo Colombo*

– 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

ioeilvino.it *il blog di Lorenzo Colombo*

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 particolare 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.



ioeilvino.it
il blog di Lorenzo Colombo

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



USIGLIAN DEL VESCOVO



Indirizzo: Località Usigliano – 56036 Palaia (PI)

Tel.: +39 0587 468000

Sito: www.usigliandelvescovo.it

Email: info@usigliandelvescovo.it

laVINIum 07/2024

Per raccontare la storia di Usiglian del Vescovo dobbiamo raggiungere la Valdera, dunque il comune di Palaia, piccolo borgo ubicato nel cuore della Doc Terre di Pisa. Il mare dista appena 35 km e l'ambiente circostante senza dubbio risulta vocato in tema vitivinicolo. D'altronde è la storia, in questo caso millenaria, a confermare la mia tesi ancor più di mille parole. Più avanti lo vedremo.



Vigneto Usigliano

L'azienda conta 160 ettari, 23 dei quali destinati alla viticoltura e 15 ettari di oliveti; quest'ultima è un'altra risorsa agricola importantissima per l'economia della regione. Le uve maggiormente impiegate sono: sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot, chardonnay e viognier. In queste colline ampiamente ventilate, grazie a differenti brezze che soffiano dalla vicina costa toscana, troviamo un clima ideale per la maturazione della vite. Uve asciutte, sane e opportunamente mature, divengono tali grazie ad estati calde mitigate dalle escursioni termiche notte-giorno.



Il suolo d'origine pliocenica deriva da un antico fondale marino. La sabbia, presente in percentuali elevate, contiene fossili marini piuttosto evidenti; è assai facile trovarne. La struttura di questo particolare terreno favorisce indubbiamente il drenaggio, inoltre la porosità dei fossili trattiene l'acqua garantendo, salvo annate straordinarie, il giusto apporto idrico anche durante le fasi più siccitose dell'anno. Durante questi periodi,



infatti, la vite compie uno sforzo non indifferente che il più delle volte si traduce in una spiccata aromaticità delle uve e un'impronta minerale caratterizzante.



Attraversare le strade che percorrono questo lembo di terra toscana è una gioia per gli occhi e per il cuore. Volgendo lo sguardo all'orizzonte è possibile scorgere un mosaico di colori in grado di costituire la bellezza del paesaggio. Quest'ultimo è punteggiato da boschi, ginestre e oliveti. Non solo: dune di sabbia e cespugli colorati di giallo dal profumatissimo elicriso.

La cantina di Palaia (PI) sceglie, tra i filari, la conduzione biologica certificata con l'annata 2020, così facendo il terreno risulta estremamente vitale e ricco di presenza organica, elementi in grado di favorire nel tempo la salute stessa del vigneto. Il corpo principale è disposto lungo un costone situato a circa 250 metri s.l.m., differenti le esposizioni che determinano un'eterogeneità nel comportamento della vite. L'uva viene quindi raccolta in diverse fasi, assecondando e rispettando i tempi di ciascun vigneto. La vendemmia e tutte le lavorazioni vengono svolte esclusivamente a mano, anche la vinificazione avviene separatamente.





Usiglian del Vescovo, prima dell'avvento del cristianesimo, era considerato un luogo sacro dedicato al Dio Giano. Una divinità agreste con due facce ritratte in unica immagine: simbolo di morte e rinascita, la rappresentazione dei cicli naturali in cui convivono inizio e fine. Al centro della Tenuta si colloca la villa di Usigliano, una sorta d'icona per l'azienda che rappresenta – all'atto pratico – la residenza padronale alla quale, un tempo, faceva riferimento l'insieme dei poderi e dei castelli disseminati nella proprietà. I vigneti ancor oggi portano i loro nomi: "Mia", "Valle del Citto" e "La Cipressa".



Francesco Lomi

La storia dell'azienda ripercorre il lungo corso dei secoli. Nel 1078 Matilde di Canossa donò ai Vescovi di Lucca



la tenuta di Usiglian di Palaia, successivamente denominata Usiglian del Vescovo. Nel 1083 si ebbe la prima vendemmia grazie al Vescovo di Lucca, quest'ultimo volle piantare i primi vigneti al fine di produrre vino per officiare la messa. Ancor oggi queste due importanti date vengono commemorate mediante due etichette della gamma aziendale: Milleesettantotto Costa Toscana Bianco e Milleeottantatré Costa Toscana Rosso. La proprietà nel tempo venne contesa tra la Repubblica Pisana e quella di Firenze, e fu proprio sotto il dominio di quest'ultima che dal 1509, Usiglian del Vescovo poté godere di tre secoli di pace. Occorre fare un salto in avanti e giungere al 2001, anno in cui entra in gioco la nuova proprietà. Il Direttore di produzione oggi è Francesco Lomi, coadiuvato dall'impegno costante dell'Enologo consulente Federico Ricci. Ogni anno vengono prodotte in media 100.000 bottiglie.



I mercati di riferimento sono: USA, Canada, Cina, Belgio e Danimarca. Vedremo nel dettaglio tre etichette della gamma: Milleesettantotto Costa Toscana Bianco 2022, Milleeottantatré Costa Toscana Rosso Petit Verdot 2017 e Terre di Pisa Rosso Il Barbiglione 2020.

Andrea Li Calzi

09/2019

Questa storica cantina si trova nella provincia di Pisa, in territorio decisamente diverso da quello dove sorge la città della Torre pendente: siamo a 45 km di distanza, in località Usigliano nei pressi del comune di Palaia (e sì, la finale in "aia" aleggia sempre in Toscana), ma non così lontano da non sentire l'influenza del mar Tirreno. La zona è collinare, la proprietà si estende su 160 ettari di cui 25 a vigneto e 15 a oliveto; si fa vino dal lontano 1083, anche se allora, per volontà del Vescovo di Lucca, le viti erano state piantate con lo scopo di produrre solo per officiare messa.

Dal 2001 l'azienda ha subito un processo di rinnovamento della villa padronale e delle antiche cantine, con l'intento di dare vita a vini di assoluta qualità, perseguendo un'agricoltura sostenibile nel rispetto di un suolo che conserva nelle sue trame il contributo della presenza del mare milioni di anni fa: limoso-sabbioso e a medio impasto con forte presenza di fossili del pliocene.

Il sistema di allevamento adottato è il classico cordone speronato, con una densità di 5.000 piante per ettaro e un'esposizione che va da sud a sud-ovest. Le varietà allevate sono sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot, chardonnay e viognier.



Nel vigneto viene praticato il sovescio e gli sfalci selettivi, elementi necessari per apportare concimazione organica e fertilità vitale a un terreno prevalentemente sabbioso. Nell'ottica di un uso intelligente e rispettoso delle risorse disponibili, nei periodi invernali l'azienda recupera l'acqua dai tetti e la riutilizza per tutti i processi agricoli che la richiedono, in questo modo si evita di usare l'acqua potabile destinata al fabbisogno umano. La nuova cantina su due livelli realizzata nel 2004, consente il carico e lo scarico dei tini di fermentazione per gravità; per la conservazione dei vini vengono utilizzati diversi tipi di contenitori: in cemento, acciaio, legno e cocciopesto.

Visualizza elementi

Cerca:

Vini degustati	Annata	Prezzo	Voto
MilleEsettantotto	2017	da 25 a 50 euro	@@@@@
Chianti Superiore	2016	da 15 a 25 euro	@@@@
Il Grullaio Rosso	2016	da 10 a 15 euro	@@@
Terre di Pisa Rosso Il Barbiglione	2015	da 25 a 50 euro	@@@@
Il Bruvé Rosé Brut Metodo Classico	2018	da 15 a 25 euro	@@@@
MilleEttantatre	2015	oltre 50 euro	@@@@@
Il Barbiglione	2013	da 15 a 25 euro	@@@@
MilleEsettantotto	2022	da 48 a 54 euro	@@@@
Terre di Pisa Rosso Il Barbiglione	2020	da 36 a 40 euro	@@@@

Vista da 1 a 9 di 9 elementi

◀ Precedente Successivo ▶



MilleEsettantotto 2022



Degustatore: **Andrea Li Calzi**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 07/2024

Tipologia: **IGT Bianco**

Vitigni: **chardonnay, viognier**

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Produttore: **USIGLIAN DEL VESCOVO**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo medio: **da 48 a 54 euro**

Usiglian del Vescovo, nota cantina situata nel comune di Palaia – nel cuore della Doc Terre di Pisa – mostra di avere le idee chiare riguardo la propria filosofia produttiva. Una sorta di sintesi ideale tra innovazione e tradizione. Il primo dei tre vini proposti è un chiaro omaggio alla storia della proprietà.

Il 1078 è la data in cui Matilde di Canossa donò il feudo di Usigliano al Vescovo di Lucca, cambiandone il nome per sempre in Usiglian del Vescovo. Il tanto agognato equilibrio, a lungo ricercato dalla cantina, qui a ragion d'essere mediante l'affinamento del vino in barriques e anfore.

Il MilleEsettantotto 2022 dunque, figlio di un'annata indubbiamente calda, si ottiene dalla pressatura soffice dei grappoli interi di chardonnay e viognier. Dopo una breve macerazione delle bucce, le uve vengono sottoposte ad una decantazione naturale e il mosto viene avviato alla fermentazione. Terreni ricchi di sabbia (80-90%), a saldo argilla, limo e fossili marini, donano al vino morbidezza e la giusta profondità, nonché un'impronta sapida in grado di reggere il prolungato affinamento in cantina. La resa è pari a 5.000 piante per ettaro. La produzione

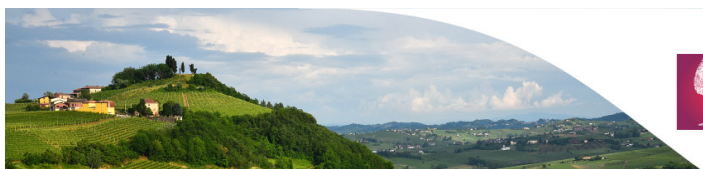


è davvero limita, le bottiglie numerate.

All'interno del calice il vino risplende grazie ad una trama paglierino vivace con riflessi verdi. La consistenza non passa inosservata e nemmeno l'impatto olfattivo. Dapprima ricolmo di sensazioni vegetali, legate perlopiù alle erbe aromatiche, evolve di continuo passando dal frutto opportunamente maturo – che sa di albicocca, nespola e ananas – ad effluvi balsamici e minerali legati fortemente al terreno dove crescono le uve; il ricordo di gusci di ostriche e bagnasciuga diviene man mano protagonista grazie al lieve aumento di temperatura. In bocca vi è sinergia tra sapidità e freschezza e nonostante il moderato affinamento il vino scalpita ancora, la tensione è vibrante e l'apporto pseudocalorico impegna soprattutto sulla parte finale della degustazione. Qualche anno in più di cantina gioverà all'insieme. Quattro chiocciolate abbondanti. Tagliatelle all'uovo con asparagi e gocce di burrata.

JAMES
MAGAZINE

IL BARBAGLIONE, IL VINO ICONA DI USIGLIAN DEL VESCOVO

Agosto 4, 2024 / Paolo Valente / Primo Piano / Wine

Ci sono luoghi la cui storia, documentata e non solo narrata, ci fa fare un balzo indietro nei secoli; non è facile immaginare come potesse essere la vita quasi mille anni fa a Usigliano Palaia in provincia di Pisa nel cuore delle colline della Valdera. Correva infatti l'anno 1078 quando *Matilde di Canossa* donò ai Vescovi di Lucca la **Tenuta di Usiglian** di Palaia, che proprio per questo divenne, in seguito, **Usiglian del Vescovo**. Era un luogo considerato sacro già prima dell'avvento del cristianesimo, un luogo dedicato al Dio Giano, divinità agreste con due facce: simbolo di morte e di rinascita, rappresentazione dei cicli della natura. "Giano, è colui che plasma e governa ogni cosa e unì, circondandole con il cielo, l'essenza dell'acqua e della terra, pesante e tendente a scendere in basso, e quella del fuoco e dell'aria, leggera e tendente a sfuggire verso l'alto, e che fu l'immane forza del cielo a tenere legate le due forze contrastanti" si legge nel libro sugli Auspici.



JAMES MAGAZINE

Fu proprio per volere del Vescovo di Lucca che furono impiantati i primi vigneti e nel 1083 si ebbe la prima vendemmia. Seguirono periodi di guerra alternati a momenti di pace ma la viticoltura rimase sempre presente tra le coltivazioni. La storia si rinnova ancora una volta nel 2001 con l'ingresso dell'attuale proprietà che diede una svolta alla Tenuta unendo passione per la natura ancora incontaminata, memoria storica di un luogo incantevole e moderne tecnologie di produzione. La svolta verso l'agricoltura sostenibile diviene certificazione biologica dalla vendemmia 2020.



Usiglian del Vescovo si estende per 160 ettari, dei quali 23 vitati e 15 ettari di oliveti. Si coltivano Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier per una produzione totale intorno alle 120.000 bottiglie. I vigneti sono posti a soli 35 chilometri dalla costa toscana; le brezze mitigano il clima e garantiscono uve asciutte e sane; le escursioni termiche notturne riducono l'effetto delle estati calde. Il suolo, di origine pliocenica, deriva da un antico fondale marino ed è ricco di fossili. La sabbia, presente in percentuali altissime, favorisce il drenaggio, e la porosità dei fossili trattiene l'acqua, assicurando, nei periodi siccitosi, un apporto idrico sufficiente. A livello gustativo, i vini prodotti su questo tipo di suolo, possiedono una piacevole e spiccata nota minerale.

DECUSTAZIONE

IL BARBACLIONE

Terre di Pisa Doc Rosso



È il vino più rappresentativo della cantina, quello che incarna meglio l'unicità del terreno sabbioso di derivazione marina ricco di conchiglie e i vitigni che su di esso vengono allevati. Vigneti posti ad un'altitudine media di 250 m s.l.m. Vendemmia manuale, fermentazione alcolica pare in acciaio e parte in tini troncoconici di rovere, fermentazione malolattica in cemento, maturazione per

JAMES MAGAZINE

circa dodici mesi in barrique e tonneau equamente divise tra nuove, di primo e di secondo passaggio. Messa in commercio dopo quattro anni dalla vendemmia. Basso tenore di solfiti: entro i 70 mg/l. Prima annata prodotta 2009 e produzione annuale tra le 15.000 e le 20.000 bottiglie. Un vino che, per le sue caratteristiche di eleganza e armonia, lascia un ricordo indelebile nei ricordi del consumatore.

2015

Uve 75% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Primavera seccata ed estate calda. Dal colore rubino intenso, pieno e profondo apre l'olfatto, ampio e complesso, con una nota nera, scura, di spezie; seguono accenni di legno e fresche sensazioni di frutta matura e di agrumi. Il tannino è pieno e levigato, buona la struttura e ottima la persistenza supportata da una piacevole sapidità.

2016

Uve 75% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Annata con valori climatici nella media. Rosso rubino intenso e brillante. Al naso emergono sentori di frutta matura rossa e nera, di macchia mediterranea e di spezie e pepe. Pieno e ricco, un vino diretto, vibrante, sapido, dal bel corpo e dal tannino morbido anche se ben presente.

2017

100% Syrah. Primavera calda e seccata, estate bollente, vendemmia particolarmente anticipata. Rosso rubino con sfumature che rimandano al granato, conduce l'olfatto verso note di frutta matura anche sotto spirito, seguono accenni erbacei e qualche spezia e agrumi maturi. Il tannino è pieno, deciso ma abbastanza morbido; una punta di alcolicità fa da corollario alla mineralità e alla freschezza.

2019

100% Syrah. Mediamente calda con buona piovosità nei momenti giusti. Ancora un colore dalla buona intensità e tonalità rubino. Un accenno vegetale si unisce a sentori di cioccolato, di cuoio e di frutta rossa; un accenno di spezie e poi ancora inchiostro e tabacco. Piacevole l'ingresso in bocca e la presenza con un tannino elegante; ottima la persistenza e buona anche l'acidità.

2020

100% Syrah. Inverno piovoso ed estate torrida e seccata. Primo anno di produzione biologica certificata. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Olfatto maggiormente dolce che rimanda alla frutta matura con richiami balsamici ed erbacei. Un vino ancora giovane dalla beva scorrevole. Il tannino è ancora scalpitante, mineralità e sapidità in evidenza; la lunga persistenza chiude con un finale fresco.

USIGLIANDELVESCOVO.IT



Terre di Pisa Rosso Il Barbiglione 2020



Degustatore: **Andrea Li Calzi**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 09/2024

Tipologia: **DOC Rosso**

Vitigni: **syrah**

Titolo alcolometrico: **14%**

Produttore: **USIGLIAN DEL VESCOVO**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo medio: **da 36 a 40 euro**

Usiglian del Vescovo dedica al Barbiglione uve syrah allevate a 250 metri sul livello del mare, e vinificate in purezza in alcuni tra i migliori vigneti della Doc Terre di Pisa. A voler essere ancor più precisi le vigne dimorano in Località Usigliano – Palaia (PI). Secondo i proprietari della cantina è il vino che incarna meglio l'unicità di queste uve, cresciute su terreni fortemente sabbiosi di derivazione marina (con forte presenza di conchiglie) che caratterizzano gran parte delle colline pisane. La costa Toscana dista appena 35 km. e le brezze marine influiscono notevolmente sul quadro aromatico delle uve, soprattutto grazie alle escursioni termiche notte-giorno. Occorre sempre ricordare che il gusto personale, quando si degusta un vino, ricopre un ruolo importantissimo per definire la soddisfazione totale nei confronti della bottiglia. La nota cultivar d'origine francese divide in due, da sempre, il pubblico degli appassionati: c'è



chi la ama alla follia e chi la beve con piacere senza mai innamorarsene. Appartengo alla seconda categoria, pur tuttavia ritengo che alcune tra le più grandi soddisfazioni enoiche, in passato, le abbia ottenute proprio da alcuni Syrah. Non è soltanto l'effetto sorpresa, parlo di vini che hanno saputo mostrare – soprattutto dopo qualche anno dall'imbottigliamento – un profilo fuori dai classici schemi fissi/luoghi comuni attribuiti all'uva. Alludo soprattutto all'esuberanza speziata e alla morbidezza gustativa.

Caratteristiche che, fortunatamente, non ritrovo affatto nel Barbiglione 2020. Quest'ultimo affina un anno in barriques, e tonneaux, divise equamente tra botti nuove, di secondo e terzo passaggio. Trascorrono altri 18 mesi di riposo in bottiglia prima della messa in vendita.

Ritrovo dunque un calice rubino intenso dal profilo arioso, slanciato e privo di peso specifico; tutto ciò nonostante una struttura di tutto rispetto e una profondità che impegna il giusto. Semmai è la persistenza a colpire. I toni olfattivi viaggiano in un chiaroscuro di ricordi legati ai frutti neri di bosco, alle spezie orientali e alla macchia mediterranea. Con lenta ossigenazione distinguo una traccia salmastra e lievemente fumé.

Pericolosamente vicino alla quinta chiocciola, è un vino che ben si accosta ad un piatto di pappardelle all'uovo condite con abbondante ragù di cinghiale.

**RASSEGNE STAMPA
ESTERE**

WINEENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2017 Il Barbiglione Red

 Tuscany, Italy

RATING

90

PRICE

\$32

WINERY

Usiglian del VescovoVARIETY

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

90

PRICE

\$21

WINERY

Usiglian del VescovoVARIETY

Red Blends

REGION

Tuscany

WINE TYPE

Red

ALCOHOL

14%

BOTTLE SIZE

750 ml

ISSUE DATE

4/1/2024

[Print Shelf Talker](#)

Buy Now ▶

WINEENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2021 Il Grulaio Red (Costa Toscana)

 Costa Toscana, Tuscany, Italy

RATING

89

PRICE

N/A

WINERY

Usiglian del VescovoVARIETY

Red Blends

REGION

Tuscany

WINE TYPE

Red

ALCOHOL

15%

BOTTLE SIZE

750 ml

ISSUE DATE

5/1/2024

[Print Shelf Talker](#)

[Buy Now](#) ▶

WINEENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2022 Il Sangiosé Rosato (Toscana)

 Toscana, Tuscany, Italy

RATING

90

PRICE

N/A

WINERY

Usiglian del VescovoVARIETY

Rosé

REGION

Tuscany

WINE TYPE

Rose

ALCOHOL

13.5%

BOTTLE SIZE

750 ml

ISSUE DATE

4/1/2024

[Print Shelf Talker](#)

[Buy Now ▶](#)

WINEENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2016 MilleEottantatre Petit Verdot (Costa Toscana)

 Costa Toscana, Tuscany, Italy

RATING

92

PRICE

\$90

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

[Print Shelf Talker](#)

Buy Now ▶

WINEENTHUSIAST

RATINGS

Usiglian del Vescovo 2022 Il Ginestraio White (Toscana)

 Toscana, Tuscany, Italy

RATING
90

PRICE
N/A

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

[Print Shelf Talker](#)

[Buy Now ▶](#)

WINEENTHUSIAST

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 ▶

JAMESSUCKLING.COM USIGLIAN DEL VESCOVO COSTA TOSCANA MILLESETTANTOTTO 2022 *Tuscany* ^

Country Italy
Region Tuscany
Vintage 2022

Score
91

A firm and textural white that has aromas and flavors of cedar, chamomile, smoked almonds, beeswax and apricots. It's full-bodied, subtly smoky and focused. From organically grown grapes. Drink now.

[CHECK PRICE](#)[DOWNLOAD SHEFTALKER](#)[Enlarge Tasting Note](#)SHARE ON:    USIGLIAN DEL VESCOVO TERRE DI PISA IL BARBIGLIONE 2018 *Tuscany* ^

Country Italy
Region Tuscany
Vintage 2018

Score
86

Dried fruit and balsamic on the nose, followed by truffle and mushroom. It's medium-bodied, soft and developed on the palate with tangy acidity. Drink now.

[CHECK PRICE](#)[DOWNLOAD SHEFTALKER](#)[Enlarge Tasting Note](#)SHARE ON:    USIGLIAN DEL VESCOVO TERRE DI PISA IL BARBIGLIONE 2019 *Tuscany* ^

Country Italy
Region Tuscany
Vintage 2019

Score
87

A dark-fruited, creamy red with a medium body and a spicy aftertaste. Notes of ripe wild berries, cloves and moist earth with firm tannins. A little tight and bitter in the finish. Needs more length. Drink now.

[CHECK PRICE](#)[DOWNLOAD SHEFTALKER](#)[Enlarge Tasting Note](#)SHARE ON:    USIGLIAN DEL VESCOVO PETIT VERDOT COSTA TOSCANA MILLEEOTTANTATRE 2017 *Tuscany* ^

Country Italy
Region Tuscany
Vintage 2017

Score
90

A full-bodied, intensely perfumed red that has aromas of dried and sour cherries, dried violets and earl grey tea. Medium-chewy on the palate with tangy acidity. Drink now.

[CHECK PRICE](#)[DOWNLOAD SHEFTALKER](#)[Enlarge Tasting Note](#)SHARE ON:    