



USIGLIAN DEL VESCOVO





Владения Епископа Узийяно



USIGLIAN DEL VESCOVO

Узильяно-дель-Весково находится в Палае, в самом сердце фирменных пизанских виноградников, примерно в 35 км от побережья. В этой зоне созданы благоприятная среда и условия, ей суждено было стать центром виноделия. Это подтверждает и история города, которому уже тысячи лет.

Винодельня Узильяно-дель-Весково раскинулась на площади в 160 гектаров. Из них 23 отведены под виноградник, а 15 занимает оливковая роща. В виноградниках выращивают виноград следующих сортов: Санджовезе, Мерло, Каберне-Совиньон, Сира, Пти Вердо, Шардоне и Вионье.

Близость к побережью Тосканы обеспечивает чередование свежего ветерка, плавно переходящего в штиль, а также умеренность климата. Всё это делает Узильяно идеальным местом для созревания виноградных лоз. Обдув прибрежными ветрами позволяет вырастить высушенный виноград, полезный для здоровья. А влияние

летнего зноя смягчается за счёт ночных температурных колебаний. Здешний грунт, образовавшийся в эпоху Плиоцена, зародился на древнем морском дне; он богат минералами и обладает прекрасными водоотводными свойствами.

Этот участок является одним из «мест силы» для всех дельцов. Песка здесь чрезвычайно много; известно также о богатых залежах морских окаменелостей.

Этот вид почвы не пропускает лишнюю воду, а пористость окаменелостей задерживает влагу. Так что в засушливые периоды у растений будет достаточно воды: ведь лозе очень трудно её впитывать. О вкусовых свойствах можно сказать следующее: вина, произведённые в такой местности, обладают приятным и ощутимым минеральным привкусом.

Виноградники расположены вдоль горного хребта, на высоте около 250 метров над уровнем моря. К тому же, они расположены в разных местах; благодаря этому, вкус и урожайность

винограда обладают некими различиями. Затем виноград собирают в разные сроки; создаются благоприятные условия для роста и ведётся учёт времени, необходимого каждому винограднику для созревания. Также отведены отдельные помещения для винокурения (производства спирта из хлебных злаков и картофеля).

В каждом винограднике вино приобретает свой оттенок вкуса, а также целый калейдоскоп ощущений, которые обязательно возникают при его дегустации.

Природный рост винограда, а также значительную предрасположенность этой земли к виноделию, позволили обустроить весьма урожайный земельный участок. Земля здесь богата органическими веществами, и это способствует надёжной защите винограда от болезней; а про-

изведённое вино, в свою очередь, обретает насыщенный вкус.

Работа, которая повлияет на качество готовой продукции, уже была проведена при возделывании винограда. При выдерживании вина в подвалах, все усилия направлены на гарантированное сохранение уже достигнутых результатов. А также сохранение или улучшение плодородия, присущего здешним землям.

Весь виноград собирают вручную, и отбирают, изучая каждую виноградинку. Эти процедуры утомительны, но чрезвычайно важны: ведь именно они обеспечивают качество вина.



ВЫДЕРЖКА ВИНА В БОЧКАХ

Выдерживают вино по технологии, наиболее приспособленной для раскрытия вкуса виноградной лозы, выращенной в конкретном виноградарнике (для хранения применяются цементные, стальные, деревянные ёмкости и побитая глиняная посуда).

Наряду с традициями, применяют передовые винодельческие технологии. Их главная цель – сохранить готовую продукцию и её вкус, так, чтобы каждая этикетка, произведённая здесь, чётко отображала один из описанных способов производства вина. Также она должна передать всё многообразие нюансов обширной территории.

В центре Фермы находится вилла Узильяно, главный центр виноделия, который издавна представлял из себя совокупность земельных наделов и крепостей. У них были разные владельцы, и они называли виноградники в свою честь, например: «Миа» (моя), «Валлэ дель Читто» (Долина Мальчика) «Ла Чипресса» (В честь одноимённой коммуны в Италии).





ИСТОРИЯ



До обращения Италии в Христианство, Узильяно-дель-Весково считалось языческой святыней, местом почитания Бога Януса. Это божество покровительствовало сёлам, и у него на одной голове было сразу два лица: символ смерти и перерождения. Данный символ воплощал естественный цикл, в котором сосуществовали конец и начало.

«Таким образом, Янус – это тот, кто придаёт форму и определяет роль всего в этом мире. А также, он объединяет духовную суть воды и земли, соединяя их с небом. Земля – тяжела, и готова в любой миг обрушиться вниз, в бездну; а вот огонь с воздухом – легки, и готовы воспарить ввысь. Власть небес неизмеримо велика, если они сумели объединить две противоположающиеся силы». Эти слова взяты из книги об Ауспicii (Гадании по птицам, для авгуров).

Если поверить, что существуют места, способные запомнить энергию, которая в прошлом считалась святой, то этот виноградник вне всякого сомнения является одним из таких мест.

Эта ферма словно передаёт историю прошедших веков. В 1078 Матильда Тосканская подарила Епископу города Лукки усадьбу в Узильяно, в коммуне Палая. Именно поэтому в дальнейшем её прозвали Владения Епископа Узильяно.

В 1083 году был собран первый урожай винограда; этому поспособствовал Епископ Лукки. Он захотел посадить первые виноградники для производства вина; вино было предназначено для причастия во время богослужений.

Неслучайно для промышленного производства были выбраны две марки вина (Местное вино с побережья Тосканы «Тысяча семьдесят восемь» и ещё один напиток из глубин Тосканы, красное вино «Тысяча восемьдесят три». Эти напитки хранят память о двух исторически важных регионах.

По прошествии некоторого времени, между Пизанской Республикой и Флоренцией возник спор. Именно под опекой последней, с 1509 года, Узильяно-дель-Весково в течение трёх веков не знало войны. Регион обрёл экономическое благополучие и политическую стабильность; был возрождён интерес к искусству, сделан акцент на важности сёл, решалась проблема развития природы региона.

В Узильяно-дель-Весково люди всегда использовали данные природой возможности для производства вина и выращивания сельскохозяйственных культур, из года в год.

В 2001 году, с приходом нового владельца, в это место ворвался ветер перемен, принесший с собой новые проекты и новые, жизненно важные виноградные соки. Образовался союз девственно чистой природы, исторической памяти и современных технологий, полученных в результате научных исследований в сельскохозяйственной сфере. Всё это позволило перейти к экологически безопасным сельскохозяйственным работам, щадящим землю. Благодаря этому мы смогли производить высококачественную продукцию, впитавшую в себя все особенности и энергию места, где производится вино.







ФИЛОСОФИЯ

«Мы стараемся передать все нюансы этой местности, которыми она нас одаряет. Чтобы достичь этой цели, мы безустанно, каждый день трудимся на виноградниках, сохраняя природную гармоничность грунта, морского дна, со множеством окаменелых остатков, тоннами песка и ракушек. Их возраст исчисляется пятью миллионами лет.

Взгляд охватывает холмистый ландшафт Тосканы; на нём повсюду разместились леса, дроки (растения семейства бобовых) и оливковые рощи. Охватывает восхищение при виде песчаных дюн и жёлтых зарослей чрезвычайно ароматного бессмертника. Эти растения часто встречаются в средиземноморских лесах; здесь летает золотистая шурка – большое счастье увидеть её летом. Она только что завершила дальний перелёт из африканских Тропиков, и парит в небе спокойно, рисуя различные завитые фигуры.

Здесь окружающая среда богата красками, и почти невероятными контрастными их сочетаниями. Она помогает понять всю силу природы, ощутить щедрость от обилия её даров. Всё, что нас

окружает, цвета, благоухания, ароматы – всё это взаимосвязано, и передаёт сущность этой местности. Мы хотим воплотить её в вине, ничего не меняя.

Наше желание – усилить палитру вкусов, из лоз каждого виноградника и воспроизвести образ, сочетающий в себе обилие красок. Эти краски помогают раскрыть бесчисленные оттенки вкусов и цветов, скрытые в сортах наших вин.»

Франческо Ломи





ДОСЬЕ НАШЕЙ КОМПАНИИ

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ:

Населённый пункт – Узийяно, Палая (Пиза). Находится в Тоскане, в самом сердце холмов Валдеры.

ДАТА ОСНОВАНИЯ:

Поместье было основано в средние века (1078). Впервые производить вино здесь начали в 1083 году. С 2001 года заведовать делами здесь стал нынешний владелец.

ОБЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ:

160 гектаров, из которых 23 занимают виноградники, а 15 – оливковые плантации

ПОЧВА:

Древнее морское дно, образовавшееся в плиоценовую эпоху. Это означает, что прибрежные равнины поднялись, и на них оставались многочисленные наносы из морских ископаемых. У них разнообразное строение: от песчано-илистого до полуэмалированного.

СОРТА ВИНОГРАДА:

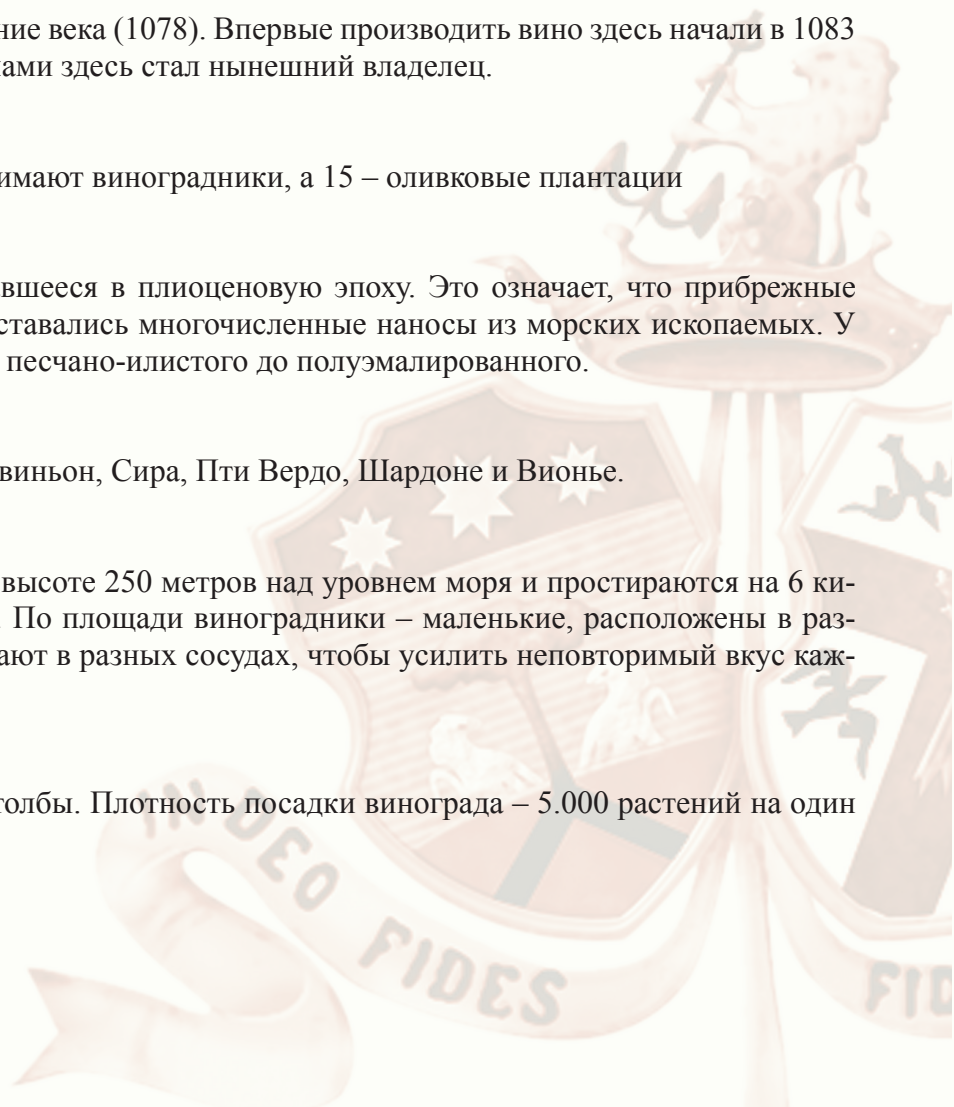
Санджовезе, Мерло, Каберне совиньон, Сира, Пти Вердо, Шардоне и Вионье.

РАСПОЛОЖЕНИЕ:

Виноградники расположены на высоте 250 метров над уровнем моря и простираются на 6 километров вдоль горного хребта. По площади виноградники – маленькие, расположены в разных местах, вино из них отжимают в разных сосудах, чтобы усилить неповторимый вкус каждого сорта.

СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ:

Лозы закрепляют на кордоны-столбы. Плотность посадки винограда – 5.000 растений на один гектар.



УПРАВЛЯЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ:

Франческо Ломи

КОНСУЛЬТАНТ ПО ВОПРОСАМ ВИНODEЛИЯ:

Федерико Риччи

ВОЗРАСТ ЛОЗ:

Около 15 лет

ОТРАСЛИ, ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВА:

БИОЛОГИЯ (официальная сертификация урожая винограда начата в 2020 году)

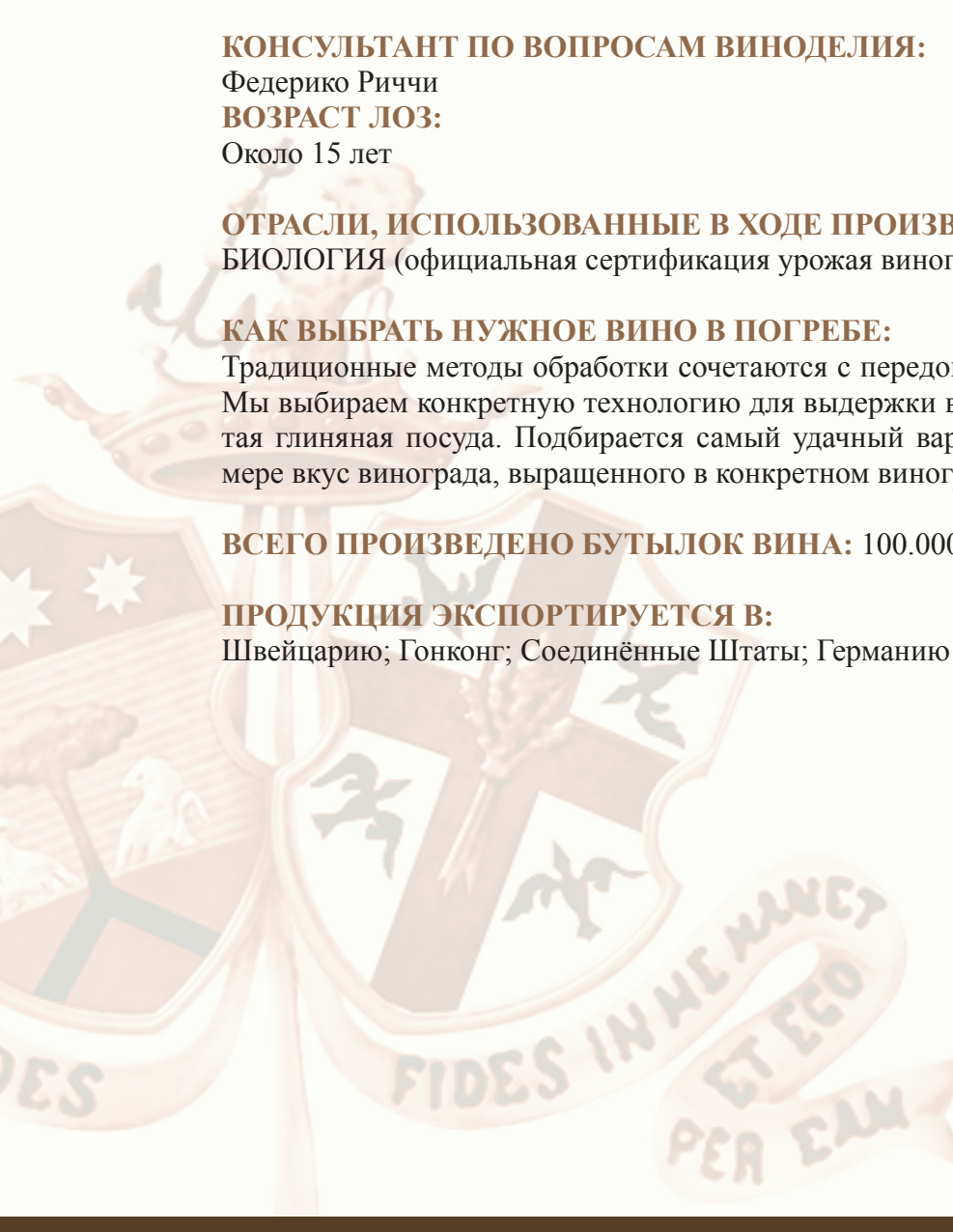
КАК ВЫБРАТЬ НУЖНОЕ ВИНО В ПОГРЕБЕ:

Традиционные методы обработки сочетаются с передовыми винодельческими технологиями. Мы выбираем конкретную технологию для выдержки вина (цемент, сталь, древесина и побитая глиняная посуда. Подбирается самый удачный вариант, помогающий оценить в полной мере вкус винограда, выращенного в конкретном винограднике

ВСЕГО ПРОИЗВЕДЕНО БУТЫЛОК ВИНА: 100.000

ПРОДУКЦИЯ ЭКСПОРТИРУЕТСЯ В:

Швейцарию; Гонконг; Соединённые Штаты; Германию







«ТЫСЯЧА ВОСЕМЬДЕСЯТ ТРИ», МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ,

«ТЫСЯЧА СЕМЬДЕСЯТ ВОСЕМЬ», МЕСТНОЕ ВИНО С ПОБЕРЕЖЬЯ ТОСКАНЫ, БАРБИЛЬОН, МАРКА ПОДЛИННОСТИ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПИЗАНСКОЕ ВИНО

КЪЯНТИ СУПЕРИОРЕ (НАИЛУЧШЕЕ ИЗ КЪЯНТИ), МАРКА ПОДЛИННОГО И ГАРАНТИРОВАННОГО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ,

«НЕГРИТЯНКА ИЗ РОВЕТО», МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ,

«ГРУЛЛАЙО», МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ,

«ДЖИНЕСТРАЙО», МЕСТНОЕ БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ,

«САНДЖЁЗЕ», МЕСТНОЕ РОЗОВОЕ ШАМПАНСКОЕ-БРЮТ ИЗ ТОСКАНЫ. ГАЗИРОВАНО ПО КЛАССИЧЕСКИМ ТЕХНОЛОГИЯМ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШАМПАНСКИХ ВИН, РОЗОВЫЙ БРЮТ,

«ВИН САНТО ДЕЛЬ КЪЯНТИ», СПЯЩИЕ ПОЧКИ, НЕРАЗВИВШИЕСЯ В ПОБЕГ

НАШИ ВИНА И ПРОДУКЦИЯ









USIGLIAN DEL VESCOVO

Ufficio Usiglian del Vescovo: 0587 468000
degustazioni@usigliandelvescovo.it

Via Usigliano, 26 - 56036 Palaia (PI)
GPS 43.620697 | 10.767581
info@usigliandelvescovo.it