

2020

RASSEGNA STAMPA





STAMPA
ESTERA



意大利新闻(Notizie in Italia)

紧锣密鼓 托斯卡纳葡萄酒2020系列预品会本周将陆续落幕

2020-02-21 15:35:10 作者:WineITA团队 来源:意酒网

分享到: WeChat, Facebook, Twitter, Email

摘要: 2月15日至22日, 意大利托斯卡纳大区各大产区的新年份葡萄酒预品会活动在紧锣密鼓的展开。

ABSTRACT: Antepreme di Toscana this week makes Toscana the key word of Italian wine sector. Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile and Brunello organize their new vintage tasting orderly.

托斯卡纳 (Toscana) 是本周意大利葡萄酒界的关注焦点。



ANTEPRIME DI TOSCANA
15/02/2020 - 22/02/2020



2月15日至22日, 意大利托斯卡纳大区各大产区的新年份葡萄酒预品会活动在紧锣密鼓的展开。系列活动由托斯卡纳大区政府牵头主办, 各产区协会参与组织, 展示出托斯卡纳大区葡萄酒产业发展的蓬勃和产区管理的高水准。



率先登场的是主题为“第一预品会PrimAnteprima”的品鉴活动, 于15日(上周六)在佛罗伦萨展览中心达巴索古堡(Fortezza Da Basso)举行。“第一预品会PrimAnteprima”汇集了多个葡萄酒产区/子产区, 包括: 卡米亚诺(Carmignano DOCG) 保证法定产区、施安蒂保证法定产区鲁芬娜 (Chianti DOCG Rufina) 子产区、玛莱玛 (Maremma Toscana DOC) 法定产区、鲁撒斯丘 (Colline Lucchesi DOC) 法定产区、蒙特库克 (Montecucco DOC) 法定产区、奥恰 (Orcia DOC) 法定产区、比萨之地 (Terre di Pisa DOC) 法定产区、和索普拉的瓦达诺 (Valdarno di Sopra DOC) 法定产区等。具有国际知名度的半比亚诺酒庄 (Fattoria Fibbiano) 作为比萨之地 (Terre di Pisa DOC) 法定产区的代表酒庄, 领衔开启了本次预品活动。



紧接着, 16日(上周日), 施安蒂产区传统的“施安蒂爱好者Chinati Lovers”活动也在佛罗伦萨展览中心举行, 呈现了2019年份施安蒂 (Chinati) 和2017年份存酿施安蒂 (Chinati) 葡萄酒。施安蒂产区今年的预品活动由Usiglian del Vescovo酒庄领衔。



17、18日(周一、二), 经典基安蒂 (Chianti Classico) 产区的“经典基安蒂集辑Chianti Classico Collection”预品会在佛罗伦萨的雷珀达老火车站 (Stazione Leopolda) 举行。Quercia al Poggio和Tolaini酒庄是今年经典基安蒂产区的领衔酒庄, 他们带来了各自酒庄的经典基安蒂年份酒 (Annata)、存酿 (Riserva) 和特级精选 (Gran Selezione) 三个等级的最新年份酒款供品鉴。





16日和19日，是圣吉米尼亚诺维娜恰（Vernaccia di San Gimignano DOCG）保证法定产区的活预品日活动日。活动在产区内的Rocca di Montestaffoli举行，预品会主要集中在2019年份的圣吉米尼亚诺维娜恰干白、2018年份圣吉米尼亚诺维娜恰存酿干白葡萄酒，领衔预品会的是Il Colombaio di Santa Chiara酒庄。圣吉米尼亚诺维娜恰（Vernaccia di San Gimignano DOCG）保证法定产区是托斯卡纳最主要的白葡萄酒产区之一。



19-20日（本周三、四），是贵族酒（Vino Nobile di Montepulciano DOCG）保证法定产区的预品会，集中在2017年份贵族酒和2016年份存酿贵族酒的品鉴上。2017年份被贵族酒产区协会定义为五星年份。历史悠久的Boscarelli酒庄领衔今年的贵族酒产区预品会。据悉，今年还是贵族酒产区成立50周年。



21、22日（周五、六），“欢迎布鲁奈罗Bevenuto Brunello”在蒙塔奇诺（Montalcino）镇拉开帷幕。酿造布鲁奈罗长达30多年的Il Marroneto酒庄、Tommasi家族在蒙塔奇诺的Casisano酒庄，以及Donatella Cinelli Colombini酒庄共同领衔开启本次预品会。“欢迎布鲁奈罗”为托斯卡纳大区葡萄酒系列预品活动画上一个有力的句点。



WINE WEEKLY



ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

СОБЫТИЯ



В Екатеринбурге впервые пройдет Фестиваль российских вин

4 апреля 2020 года в центре Екатеринбурга, на площадке Международного центра искусств «Главный проспект», состоится первый на Урале Фестиваль российских вин. Как рассказали организаторы, на площадке Международного центра искусств «Главный проспект» соберутся представители 20 ведущих винодельческих хозяйств России, которые представят свои лучшие вина. Посетителям фестиваля в открытой дегустации будут доступны более 100 вин. В течение дня винодельцы проведут 6 тематических мастер-классов для всех, кто желает узнать больше о представленных винах и познакомиться с тонкостями производства. Также гостей фестиваля будут ждать корнеры лучших ресторанов города, фермерские сыры и продукты. 1-й Фестиваль российских вин будет проходить в Международном центре искусств «Главный проспект» 4 апреля 2020 с 12 до 20 часов. Адрес проведения: г. Екатеринбург, проспект Ленина, 8. Стоимость участия: 1000 рублей. Приобрести билеты вы можете здесь: <https://pro-wine.timepad.ru/event/1263764/>



20 февраля стартовала регистрация компаний для участия в VII Черноморском форуме виноделов и Международном дегустационном конкурсе вин и крепких спиртных напитков «Вина Черного моря 2020». Мероприятия пройдут в Москве 26-28 июня 2020 года.

Черноморский форум виноделов (ЧФВ) является специализированным комплексным отраслевым ме-

ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «НА КАЖДОЕ ВИНО ЕСТЬ СВОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!»

С 29 по 31 мая 2020 года в «Кемпински Гранд Отель Гелевджик» будет проходить Второй международный междунациональный винный конкурс Russian Wines Competition. Квалификационные жюри оценили 200 предварительно отобранных российских вин по 100-бальной системе. От том, как будет проходить этот конкурс и кто будет оценивать представленные вина, газете Wine Weekly рассказал его организатор, лауреат премии WSET/iWSC The Future 50, винный академик, DipWSET, WorldSommMagister Sommellerie и исполнительный директор АО «Скалсвитый Берез» Леонид Фадеев.

– Почему название конкурса российских вин на английском языке – Russian Wines Competition? – Это международный винный конкурс, а дегустационная комиссия – судьи из разных стран, а английский язык является международным языком. – Будет ли на конкурсе аккредитация для журналистов? – Обязательно будет. Ближе к конкурсу на нашем сайте www.vineafair.ru, вы будут созданы специальный раздел для аккредитации журналистов. – В 2018 году конкурс Russian Wines Competition подвигает критике со стороны ряда российских винных экспертов, почему?

(Продолжение на стр. 2)



7-Й ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНODEЛИЯ ПРОЙДЕТ В МОСКВЕ

роприятием, на протяжении всей его истории ЧФВ поддерживает Союз виноградарей и виноделов России. Ассоциация производителей и поставщиков иригационных вин, Федерация рестораторов и отельеров России, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда» и вина, СРО «Винодельческий Союз». Начиная с 2014 года в многочисленных разнообразных мероприятиях ЧФВ приняла участие в общей сложности около 7 тыс. профессионалов отрасли, представляющих более 40 стран и более 600 компаний и органи-

зации. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа и Балкан бизнес-миссии и пресс-туры, тематические конференции и круглые столы, в том числе под эгидой ОИВ (Международной организации виноградарства и виноделия), дегустационные экспертные и потребительские винные конкурсы, отраслевые и региональные гастрономические салоны и фестивали, мастер-классы и презентации компаний и ресторанов и др.

В рамках VII Форума проводятся: – Выставочная продукция компаний региональной, представительской, в 8 жюри традиционно приглашаются

НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭКОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

№ 2 (40)
Февраль-Март 2020

СОБЫТИЯ



Санкт-Петербург готовится к Балтийскому кубку кавистов

25 марта 2020 года в Санкт-Петербурге, в Гранд-отеле «Эмеральд», состоится III Открытый профессиональный конкурс «Балтийский кубок кавистов-2020». В конкурсе могут принять участие кависты, сотрудники алкогольных секций супермаркетов, специалисты алкогольных компаний и выпускники школ сомелье. Спонсором проекта является Австрийское бюро винного маркетинга AWMB, компания «Ладарж», «Поместие Голубицкое». Партнер мероприятия – компания «Арселан».

В прошлом году победу на конкурсе «Балтийский кубок кавистов» одержала Марина Тонкова («Бав Виноный шаф»), выпускница и преподаватель школы вина «Милезима». Второе место завоевала Вероника Ширникова (компания «Форт Санкт-Петербург»), третье место жюри присудило Алексею Баранку («Академия сомелье»). Регистрация участников конкурса «Балтийский кубок кавистов-2020» продлится по 23 марта 2020 года включительно. Зарегистрироваться для участия в конкурсе вы можете здесь: <https://docs.google.com/forms/d/1T1A10L1Sc40uY0edW0p05YUz7z7z5NN8V1Y8P7U4C35-RV2v4v/viewform>

дустаторы, представляющие винодельческие культуры стран Черноморского региона и Балкан. Председатель жюри – Станислав Стопанов (председатель Союза виноделов Болгарии).

Для участия компаний в VII ЧФВ и конкурсе «Вина Черного моря 2020» необходима предварительная регистрация. Участие в конкурсе «Вина Черного моря 2020» для компаний – участник VII ЧФВ является бесплатным.

Регистрационные формы и более подробная информация о ЧФВ и его мероприятиях представлены на сайте www.blackseawine.ru

Регистрация посетителей – профессионалов рынка и виноделов для участия в мероприятии VII ЧФВ откроется 15 мая 2020 года.

8

ВИННЫЕ СОБЫТИЯ

Несмотря на разбушевавшийся в Азии коронавирус, отсутствие китайских журналов и негоднатов из Поднебесной, хозяйские вина все собираются сдавать позиций. Напротив – они завоевывают новые рынки и демонстрируют уверенный рост в экспортных продажах в самых разных странах мира. Интерес к итальянской Антерперма также не идет на убыль, а само февральское мероприятие – оно сохраняет не только свой статус, но и умение удивлять.

ИГРА В КЛАССИКО

От чужих винных энтузиазмов, разбухавших дегустаторов в виде Кьянти Классико в мало кому известной замке в Греции до крупнейшего события года с двумя сотнями аккредитованных журналистов из 29 стран в центре Флоренции – от того, который прошла Антерпра за минувшие два, не было и в этом году, как и водится в старых благородных семействах, со сдвигом в ноябре прошлого года объединение производителей Consorzio Vino Chianti заявило, что оно примет ту же систему классификации вин, что и у соседей: введет категорию Gran Selezione для обозначения преддоговорной вин Кьянти. Подробная декларация вызвала бурю возмущения у коллег из Chianti Classico. Негоднатов «классиков» не было предель: под угрозу, мягко говоря, «самостоятельность» оказались старинные маркизы, на которую были потрачены годы согласования и миллионы евро. Напомним: оба апелласно называются Кьянти, оба имеют давние DOC, оба являются частью все же меньше по площади, но не менее плодородной, куда точнее отражают терруар и имеют более строгие правила производства. Чуть было не разразившись войной на земле Тосканы удалось предотвратить, а выполненные товары были, хотя и с трудом, но зарыты на коммунис виноградниках Гайоле и Радды.

Президент консорциума Vino Chianti Classico Джованни Манетти резко высказался по поводу инициативы соседей: «У нас ушло шесть лет на утверждение классификации, начиная с презентации первых вин категории Gran Selezione, потрачены силы, деньги. Надежды на выработанную нами систему вин сбивают с толку потребителей, сводят на нет труды консорциума, который годами гоним и пробивал это решение на самом высоком государственном уровне. Частично, на сегодняшний день разделение удалось предотвратить. Объявляя атаку, классики во главе со своим президентом могут выдохнуть и сосредоточиться на куда более интересной работе – на уточнении наименований вин субъективной категории. В ближайшие годы им предстоит работа над девятью категориями: в будущем в категории Gran Selezione и названию хозяйства добавится имена коммуны, например, Radà in Chianti или Galeole in Chianti. Таким образом, вина Тосканы, хоть и с опозданием, но достаточно уверенно идут по пути, много веков назад проложенному виноделами буржуазии. Впрочем, многие готовы продвигаться еще дальше. Паоло де Марки, владелец поместья L'isola e Obeta в окрестностях которого срок лет урожая, считается, что уточнение великим винам идет только на пользу, «как в Сан-Донатто особая территория – выше

холмы, ниже температура, свежий ветер с моря. Вина получаются свежими и живыми. В 2017 году, когда вся Тоскана страдала от заморозков, мы в нашем микроклимате благополучно пережили зиму и весну. Мы бы хотели видеть на этикетках название нашей небольшой коммуны». Подлетит консорциум Аннабелле Паскале, модели из San Donato in Poggio и не вызовет ли его решение новую междоусобицу в Chianti Classico – покажет время. «Да, название итальянских вин уложилось», – признает известный критик Даниэле Черчилли, – но боюсь этого не нужно: скорее всего, эти новшества будут благополучно приняты этнологами вина, которых не любят многие иностранные слова. А вот любители простых вин, вероятно, как и прежде, будут довольствоваться простыми кьянти».

ХОЧУ БЫТЬ ПЕРВЫМ!

По традиции обсуждения преддоговорной дегустации открылись самым крупным столом, на котором обсуждали новые рынки, маркетинговые стратегии, туризм и перспективы развития региона. Как всегда в февраль, первыми «принимали бой» малоизвестные регионы – Армения, Кьянти Рубина, Марема, Орто, Валдарно. Поти сразу же заявили о себе новый тренд: небольшие малоизвестные регионы уже не довольствуются классической записью, они все увереннее напоминают о себе, используя для этого новую информационную поддержку. К примеру, консорциум Valdamo di Sopra DOC постарались двигаться в сторону органического виноделия, биологического разнообразия, защиты окружающей среды и требуют отобрания свершившейся в субрегионе тосканских вин из Мареммы, Марки и виноград Франческо Мадди, возглавляющий его в позарезном году, объявляет пересмотр маркетинговую стратегию и сделать это уже известным и любящим вина бренду еще более узнаваемым.

Новостью для участников дегустации стало повешение на карте Тосканы нового DOC – Terre di Pisa, который был нанесен на карту лишь в прошлом году (до этого вина выпускались под Обья атаку, классики во главе со своим президентом могут выдохнуть и сосредоточиться на куда более интересной работе – на уточнении наименований вин субъективной категории. В ближайшие годы им предстоит работа над девятью категориями: в будущем в категории Gran Selezione и названию хозяйства добавится имена коммуны, например, Radà in Chianti или Galeole in Chianti. Таким образом, вина Тосканы, хоть и с опозданием, но достаточно уверенно идут по пути, много веков назад проложенному виноделами буржуазии. Впрочем, многие готовы продвигаться еще дальше. Паоло де Марки, владелец поместья L'isola e Obeta в окрестностях которого срок лет урожая, считается, что уточнение великим винам идет только на пользу, «как в Сан-Донатто особая территория – выше

рено занимает «призовые места»: год Тамберо Россо в 2020 году назвал красное вино из Карминолу Лучиани в Италии, а еще четыре образца получили от критиков высшую награду – три бокала. Одним из флагманов виноделия является хозяйство Tenuta di Artimino, принадлежащее Аннабелле Паскале. Когда-то ее дед выкупил уходящую в зенит виллу XVI века Ла Фердинандо, находившуюся в руках потомков семьи Медичи. Увлекались местными винами Vasco della DOC (на местном диалекте это означает – «королевский парк»), он сделал девизом своей жизни фразу «Make Campignano great again!». И, надо сказать, сильно преуспел: вина хозяйства DOC Campignano (высокая категория «призрака») чрезвычайно успешно 2015 года урожая неоднократно завоевывали больше 90 баллов, отмечены золотыми и серебряными медалями международных конкурсов. Винодел Филиппо Павотти из Tenuta di Artimino считает, что «каждое вино должно говорить о своей земле. Мы производим простое, понятное, не отягощенное дубом и легко пьющееся вина, которые отражают наши терруары».

Что же касается вин Chianti Classico, то, судя по результатам дегустаций 2019 и 2018 годов, потребители ждет новая пара удачных винтажей. А вот 2017 винтаж оказался самым наиболее сложным, броушечный вызов винодельческому мастерству, год. Однако именно за этот темный, холодный и начала зима и до конца сбора, заслуживший год, когда тосканцы потеряли треть урожая, ученые великого Джанко Таккаса, блестятельный Александр Челла получили высшие оценки от Wine Spectator – его Кьянти Кьянессо Castellare di Castellina понало в топ-100 мировых вин под номером 17 – шифром, ставшей частью года для винодела!

ТЕРРИТОРИЯ ВИНА

С прошлого года Александр Челла является главным виноделом легендарного хозяйства Partizi из Сан-Джиминьяно. Его задача – поддерживать уникальный стиль вин компании: сухой, неплодный, с легкими медово-цветочными ароматами, который «сравнивают» с шамбли и коужой Бургундией. Впрочем, конкурентов у замечательного винодела много, что доказала дегустация вин Vercaccia di San Gimignano 2019 и Riviera 2018 годов. Хозяйство винодела Vercaccia di San Gimignano стало свободно (а главное – с удовольствием!) объясняющаяся по-русски Ирина Строчиц. Президент консорциума напонилиа, что Верачча – единственное вино, упоминаемое в «Божественной комедии Данте»; вино, которому 800 лет и которое при всей своей традиционности может противостоять глобализации и стандартизации вина. Собственно, это и была посвящена сравнительная дегустация «Территория белых вин» в ходе которой организаторы по-старались «открыть» лбани новую и старую классику. Среди производителей белых вин Нового Света зна-

ИНФОРМАЦИОННОЕ
ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ
№ 2 (40)
Февраль-март 2020



АНТЕРПРИМА 2020: ГОЛКА ЗА ЛЮДЕРОМ

чисили такие известные хозяйства, как аргентинская Vodega (Сатапа, калифорнийская винодельня Франсиса Форда Колтона, новозеландская Greywacke, австралийская The Society's... И надо сказать, что в этом плане между Верачча с одной стороны и Шардоне, Совиньон, Рислинг, Семильон, Шенен Бланом с другой – проигравших не было. Каждый из образцов «звучал» по-своему гармонично и ярко.

ГОБИЛЕЙ В МОНТЕПУЛЬЧИАНО

После «белой» передачи журналисты отправились в Монтепульчиано, где неоднократно для себя купили на настоящий праздник вкуса. Мероприятия в Монтепульчиано по-настоящему юбилейными: ровно 40 лет назад вина Noble удостоились высшей категории DOCG, и по этому поводу консорциум провел поминки исторической вертикальной дегустации. На суд критиков помно пробы образцов были вынесены Vino Noble Montepulciano di Contucci (1979), Farnetti (Riserva, 1985), Bonacelli (Riserva 1988), Polifiano (1990), которые доказали, что даже не в самый удачный год на совете сделанные вина могут благодарно стареть десятилетиями сохраняя свои качества... Хозяйство Carpineto организовало собственную дегустацию старых винтажей 2015, 2010, 2004 и 1998 годов. Vino Noble Riserva DOCG и крЮ Foggio San Ginesio неоднократно отмечались знаменитой (Wine Spectator) критикой зрелищными винтажами. Более того: там можно собрать урожай поздне созревшие сорта, по окончании сентября жидкие дождь, которые помогают снизить алкоголь и сделать вина более элегантными. Он считает, что 2015 год, давший один из самых лучших и сухих винтажей за последние 20 лет, эти вина могли бы сейчас, не дожидаясь долгого созревания. По его мнению, именно сейчас, после окончания эпохи Паркера, которая пришла на первые десять лет 2000-х, происходит возвращение и истинно и проверенным способом виноделия. Это означает отход от французских новых бочек, возвращение к стопу востребованному в прошлом словенскому дубу. Представляет образец Vigna Spritelli Brunello di Montalcino 1988 Леонардо заметил: «В конце 90-х годов, которых было немного, нам удалось производить выдающиеся брнелло. Сейчас мы должны благодарить природу и изменение климата за столь выдающиеся винтажи, которые идут к нам другим».

Разговор об изменениях климата продолжил в хозяйстве Pieve Santa Restituta, принадлежащем семье Гайо. В 2008 году вина брнелло производились в современном стиле и во французских барriques, теперь ситуация меняется: в 2017 году, когда потери урожая составили почти 30 процентов, решено было вернуться к традиционному тосканскому стилю. По мнению виноделов хозяйства, «гармонизация алкоголя и танинов проходила успешно в больших емкостях, традиционных для этого региона».

винодел существенно изменил стиль вина и более чем вдвое сократил производство, сосредоточившись не на количестве, а на качестве. Начиная с 2015 года вина стали более фруктовыми, яркими, чистыми. Огромное впечатление на присутствующих произвело белое вино Nysa, которое делается из Пино Гриджо, Рислинг и Гевюрцтраминера – своеобразный пример с точки зрения выбора винодела, любящего эти неприхотливые на Тосканской земле сорта.

BENVENUTO, BRUNELLO!

О том, что виноградары Тосканы способны давать абсолютно непохожие даже в рамках одного апелласно вина, говорили и в Монтепульчиано, где на суд винных критиков были вынесены урожаи Brunello di Montalcino 2015, Riserva 2014 и Rosso 2018 г. Первые было представлено вино от самого известного винодела Тосканы Карло Феррери, GIORDO Brunello di Montalcino 2015, – по стилю не мощное и мякостое брнелло, а скорее утонченное и усложненное «россо» – с ароматами фиалок, сливы, ежевики и вишни. С цветочными таннами, ароматом подлеска, кислотностью и столь ценной этноакии кислотности, обтекающей это вино на удивление жидким...
Вертикальную дегустацию также винодела проводил Валле di Sagra, которая подвала эти вина еще со времен деятельности (первый урожаи пришелся на 1977 год), выставив на дегустацию свое Vigna Spritelli Brunello di Montalcino 2015, 2010, 2004 и 1998. Управляющий виноградарскими группами Анжелино Леонарди полагает, что мозика терруара холма Монтепульчиано позволяет производить вина с совершенно разным характером, по окончании сентября склоны, где расположены виноградники «крюк», дают образцы со сладкими зрелищными таннами. Более того: там можно собрать урожай поздне созревшие сорта, по окончании сентября жидкие дождь, которые помогают снизить алкоголь и сделать вина более элегантными. Он считает, что 2015 год, давший один из самых лучших и сухих винтажей за последние 20 лет, эти вина могли бы сейчас, не дожидаясь долгого созревания. По его мнению, именно сейчас, после окончания эпохи Паркера, которая пришла на первые десять лет 2000-х, происходит возвращение и истинно и проверенным способом виноделия. Это означает отход от французских новых бочек, возвращение к стопу востребованному в прошлом словенскому дубу. Представляет образец Vigna Spritelli Brunello di Montalcino 1988 Леонардо заметил: «В конце 90-х годов, которых было немного, нам удалось производить выдающиеся брнелло. Сейчас мы должны благодарить природу и изменение климата за столь выдающиеся винтажи, которые идут к нам другим».

Разговор об изменениях климата продолжил в хозяйстве Pieve Santa Restituta, принадлежащем семье Гайо. В 2008 году вина брнелло производились в современном стиле и во французских барriques, теперь ситуация меняется: в 2017 году, когда потери урожая составили почти 30 процентов, решено было вернуться к традиционному тосканскому стилю. По мнению виноделов хозяйства, «гармонизация алкоголя и танинов проходила успешно в больших емкостях, традиционных для этого региона».

Татьяна Газен-Денкрос





Natur, Geschichte und Avantgarde in der Technologie: Usiglian del Vesovo

Geschrieben von [Jürgen Sorges](#) • 29/04/2020 • Kategorie [International](#)

Es gab sich aber im Jahre 1078, dass Matilde von Canossa dem Bischof von Lucca ein Lehen nahe dem Dörfchen Palaia in der heutigen Provinz Pisa angeeignet ließ. Dies bis heute kleine Dörfchen mit nur 200 Seelen namens Usigliano di Palaia sollte fortan als Usiglian del Vesovo, Usigliano des Bischofs, bekannt werden...

Und ist es, etwa 950 Jahre später, noch heute. Eigentlich ist diese Gegend 60 km westlich von Florenz und ca. 30 km östlich von Pisa eher für weißes und schwarzes Gold bekannt. Das nahe, gerade 11 km entfernte San Miniato gilt als Trüffelhochburg der Toskana. Und neben der stets überaus erfolgreich betriebenen Landwirtschaft und der Herstellung legendärer Motorroller und Transportfahrzeuge wie Vespa (Wespe) und Ape (Biene), die im ebenso nahen Piaggio-Museum in Pontedera ausgestellt und zu Symbolen des italienischen Wirtschaftswunders der 1950er Jahre wurde, haben Usigliano wie Palaia eigentlich nie sonderlich auf sich aufmerksam gemacht.

25 Hektar Weinstöcke und 15 Hektar Olivenhaine

Bis heute ist Usigliano ein bäuerlich geprägter Ort, ebenso die Burg mit dem 160 Hektar großen Anwesen Usiglian del Vesovo. So richtig berühmt war der Ort in der sanften Hügellandschaft des Tals des Era-Flusses eigentlich nie, auch nicht für den Weinbau. Dies änderte sich allerdings, als im Jahr 2000 eine Römerin auf den idyllischen Landstrich aufmerksam wurde und das Anwesen kaufte. Heute ist Usiglian del Vesovo ein Aushängeschild für ambitionierte Weine, prächtiges Olivenöl und – eine kleine Überraschung – auch für die Produktion von gleich vier Biersorten!



Freie Auswahl...

Rund um das villenähnliche Herrenhaus von Usiglian del Vesovo stehen heute 25 Hektar Weinstöcke und 15 Hektar Olivenhaine, deren Früchte dank des hervorragenden sandig lehmigen Bodens voller reicher Meeresfossilien prächtig gedeihen. Ein Gutteil zum Erfolg trägt auch das besondere Mikroklima an diesem Ort bei. Konstanter Wind vom nahen Meer und warme Sommertage mit kühleren Nächten helfen auch den sich durch Frische und vollmundiges Aroma auszeichnenden Reben.

Kein Wunder daher, dass bei so gutem Terroir, bestem Klima und dazu noch einer beinahe tausendjährigen Geschichte dieses Ortes eigentlich nur noch die entsprechende Technologie her musste, um in die Herstellung exzellenter Weine einzusteigen. Dies geschah mit dem Bau des neuen Weinkellers, der sich harmonisch in die grüne Landschaft einfügt. Weitere technische Innovationen, die Lese von Hand, akribische Qualitätskontrolle dank einer zweiten Auslese und die Wahl von Barrique- und Tonneau-Fässern für die mit idealer Temperatur und Luftfeuchtigkeit aufwartenden Fasskeller taten ein Übriges. Und so stellte sich das Weingut, das heute wie selbstverständlich Weine auch für 90 Euro die Flasche im Angebot hält, während der Antepreme 2020 in Florenz auch einem breiteren internationalen Publikum vor.

Zu italienischem Tatar (Battuta di manzo) mit Senf und Spargeln, Risotto mit schwarzen Trüffeln, auf Niedrigtemperatur gegartem Schweinebauch mit Kartoffelpüree und Broccoli, der Käseplatte mit frischen und gereiftem Käse sowie der Torta Caprese mit Vanillesauce zum Dessert wurden eine Reihe von Weinen aus dem großen Portfolio der Fattoria vorgestellt.

Usiglian del Vesovo hat noch viel vor

Erst einmal galt aber alle Aufmerksamkeit dem Sparkling wine des Hauses: Der nach klassischer Methode hergestellte Schaumwein "Il Bruvé", eine Brut Rosé und purer Sangiovese, mundete perfekt zu den gereichten großartigen klassischen toskanisch geprägten, doch stilvoll modern zubereiteten Häppchen. Der hellrosa Wein mit zarter Perlage und Bouquet von roten Früchten und Blumen wie Veilchen und Er ist die gelungene Ouvertüre für ein noch gelungeneres Mahl, passt aber auch zu Desserts oder einfach nur zu frischem Obst. 4000 Flaschen jährlich gelangen auf den Markt.



Zügig weiter ging es mit einem Weißwein weiter...

Zügig weiter ging es mit einem Weißwein. Der "Il Ginestraio" ("Ginsterähnliche") ein I.G.T. Toscano Bianco aus Chardonnay und Viognier, passt sehr gut zu Pasta mit leichten Saucen, ab er auch zu Trüffeln, wie sie eben nur San Miniato und auch Palaia kennen. Selbst Fischgerichte munden zum sattgelben, auch goldgrün leuchtenden Wein mit Noten von Pfirsich, Aprikose sowie Linden- und Akazienblüten. 10.000 Flaschen werden jährlich hergestellt. Und der Ginestraio geht dank seiner Frische auch als Aperitif durch.

Usiglian del Vesovo hat noch viel vor. So befindet sich der gesamte Betrieb derzeit in Konversion. 2021 soll alles zum voll zertifizierten Biobetrieb gewandelt sein. Und auch die Orts- und Gutschichte spielt eine große Rolle – insbesondere beim Marketing. So steht das Schenkungsjahr 1078, es ist auch das Jahr der Ersterwähnung, der Matilde von Canossa Pate beim Costa Toscana I.G.T. 2017 "MilleSettantotto" ("1078"). Der Wein aus Chardonnay und Viognier entsteht halb im Barrique, halb in Amphoren und wirkt komplex.

Der rote "MilleEottantatre" ("1083") markiert hingegen jenes Jahr, in dem der Bischof von Lucca anordnete, auf Usiglian del Vesovo den Weinbau zu starten. Auch hier entstehen maximal 2600 Flaschen. Der Wein, ein reiner Petit Verdot I.G.T. Toscana Rosso, wird 24 Monate im Fass ausgebaut, ehe er weitere 18 Monate in der Flasche ruht. Er passt perfekt zu Wildsaucen, Hartkäse, dunklem Fleisch und sogar Wildschweingulasch. – ein idealer Genusswein.

Ein weiterer Höhepunkt, der "Grullaiolo"

Dann folgt ein weiterer Höhepunkt, der "Grullaiolo". Dieser I.G.T. Toscano Rosso 2016 ist ein frischer, attraktiver roter aus Cabernet Sauvignon (65 – 70 Prozent) und Merlot, von dem jährlich 30.000 Flaschen abgefüllt werden. Der Wein bezieht seinen Namen eigentlich von einem Florentiner Scherzwort: "grullo" ist am Arno jemand, der eher "witzig bis leicht verrückt ist". Der "Grullaiolo" ist hingegen jener historische "Doktor der verrückten Leute", der kam, als man noch keine Psychologen kannte.



Ein weiterer Höhepunkt...

Der Wein besticht durch sein intensives Rot mit violetten Reflexen, viel Tannin und interessantem Früchte-Bouquet von Erdbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren. Dieser Wein zum "Chillen" für etwa 12 bis 15 Euro passt gut z. B. auch zu Risotto mit Trüffeln, Fisch oder Käse. Nach dem Chianti Superiore D.O.C.G. 2017 folgt dann mit dem "Il Barbiglione" 2015, einem I.G.T. Toscano Rosso aus Syrah (80 %) sowie Cabernet Sauvignon und Merlot das wunderbare Aushängeschild der Fattoria. Diesen Wein sollte man sich unbedingt merken (30 000 Flaschen pro Jahr). Ein echtes Schankerl ist dann – keine Überraschung – der Vin Santo "L'Occhio di Pemice" (Rebhuhnauge) des Jahrgangs 2011. Der 16,5-Prozenter ist ein Gedicht. Und auch der Grappa des Hauses, der Cuvée Riserva "Il Barbiglione", besticht durch Farbe, Weichheit und Eleganz.

Information:

Società Agricola Usiglian del Vesovo, Loc. Usigliano, 56036 Palaia, Provinz Pisa, Toskana, Italien, Degustation: Tel. +39 0587 46 80 00, generell Tel. +39 0587 622138, info@usigliandelvescovo.it, www.usigliandelvescovo.it
Degustation: 6 Weine (1 Std.) 15 Euro, 6 Weine plus Käse/Salami plus Fasslagerbesichtigung (2 Std.) 25 Euro

Fotos: Jürgen Sorges



КРАСНАЯ ТОСКАНА

28 Мая 2020

Share Твитнуть Серф
LIVEJOURNAL Нравится 49 Mi piace

Подборка текущих релизов от Пизы до Мареммы



Текст: Карина Согоян
Фото: Карина Согоян

Когда говорят о винной Тоскане, то скорее всего подразумевают ее самые известные винодельческие зоны – Кьянти и Кьянти Классико, Вино Нобиле ди Монтепульчано и Брунелло ди Монतालчино. Между тем в Тоскане есть ряд других мест, где виноделие имеет солидную историю и где выпускают заслуживающие внимания вина.

Среди исторических мест стоит выделить Карминьяно и Валь д'Арно ди Супра под Флоренцией. Как и Кьянти Классико, эти винодельческие зоны первыми в Тоскане получили официальное признание с указом Медичи от 1716 года.

Санджовезе – флагманский сорт Тосканы. Он характерен во всех винодельческих районах, попавших в этот обзор. Пиза, Карминьяно, Валь д'Арно ди Супра, Монтекукко, Орча и Маремма считают Санджовезе своим характерным сортом. Между тем в Тоскане также доказали состоятельность красные французские сорта, особенно из Бордо – Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пти Вердо и Мерло. В Маремме большим успехом пользуется Сира.

В подборке ниже представлены текущие релизы красных вин в разных стилях из разных районов Тосканы. Вина варьируются от классических до авангардных, без ограничений по сортам. Дегустация проходила во Флоренции.

ПИЗА

Usiglian del Vescovo Terre di Pisa Il Barbiglione 2016

Сира и небольшое количество Каберне Совиньона и Мерло. Яркий темно-рубиновый цвет. Интенсивный аромат с темным шоколадом с черникой и вишней, гвоздикой и лакрицей. Полнотелое, с мягкими насыщенными танинами, сбалансированными хорошей кислотностью. 91

Usiglian del Vescovo MilleEottantatre 2015

Пти Вердо. Интенсивный темно-рубиновый цвет. Глубокий аромат с кожей, табаком, лакрицей и горстью свежераздавленных темных ягод. Полнотелое, с бархатными танинами, мощное, но гибкое и фактурное. Стильное и с характером. 92



БЕЛАЯ ТОСКАНА

1 Июня 2020

[Share](#)
[Твитнуть](#)
[Серф](#)
[LIVE JOURNAL](#)
[Нравится 84](#)
[Mi piace](#)

Подборка текущих релизов от Лукки до Мареммы



Текст: Карина Согоян
 Фото: Карина Согоян

Белое виноделие Тосканы находится в тени по сравнению с красным. Исключение составляют разве что сухие белые вина из Верначчи в Сан Джиминьяно и нишевые десертные вин санто. Тем не менее, белые сорта растут в Тоскане с таких же незапамятных времен, как красные, а в наши дни белое виноделие заметно усилило позиции на побережье Тосканы.

Во внутренних районах культивируют Треббiano Тоскано. Исторически его использовали для вин санто либо добавляли к Санджовезе при производстве кьянти и других красных вин. Сейчас Треббiano Тоскано получает современную интерпретацию в белых сухих винах. Еще встречается Мальвазия Бьянка, которую добавляют в blends с Треббiano. На побережье распространены средиземноморские сорта – в первую очередь Верментино, а также Ансоника.

В последние двадцать-тридцать лет благодаря новым экспериментам в Тоскане прижились некоторые международные сорта. Из них упоминация заслуживают Шардоне, Совиньон Блан и Вионье.

За исключением верначчи, у которой есть отдельная контролируемая зона, тосканские белые вина принято выпускать как IGT Toscana Bianco. На побережье – IGT Costa Toscana Bianco. Некоторые контролируемые зоны Тосканы позволяют маркировать белые вина под соответствующими DOC. В рамках этого обзора представлены вина из DOC Orcia и DOC Maremma Toscana.

После дегустации во Флоренции мы составили подборку белых вин из разных частей Тосканы, начиная с севера в Лукке и заканчивая Мареммой на юге.

ЛУККА

Tenuta Maria Teresa Leudo Bianco 2018

100% Шардоне. Светло-соломенный цвет. Чистый сортовой аромат с белыми фруктами и легкими цитрусовыми нюансами. Во вкусе округлое, среднее тело, неплохая кислотность. В целом, приятное вино без изысков. 86

Colle di Bordocheo Bianco dell'Oca 2018

Шардоне, Верментино, Траминер. Средней интенсивности золотисто-соломенный цвет. Пряный аромат с сухими цветами, травами, немного сушеных лимонных корочек с белым перцем и кардамоном. Достаточно обьемно и в тоже время стройно во вкусе, хорошая, мягкая сбалансированная кислотность и среднее послевкусие. 87

Villa Santo Stefano Gioia 2018

100% Верментино. Светло-соломенный цвет. В аромате сочетание цветов, подвяленного белого персика и выпечки с легкими пряностями. Во вкусе тоже присутствует пряность, среднее тело и умеренная кислотность. Гастрономичное и взвешенное. 87

ПИЗА

Usiglian del Vercovo II Ginestraio 2018

70% Шардоне, 30% Вионье. Светло-соломенный цвет. Красивый фруктовый аромат с белым персиком, сливой, вторым слоем немного тропиков и цветов. Во вкусе хороший обьем, баланс кислотности и текстура. Вино с отличным характером и фактурой. 88

КАРМИНЬЯНО

Tenuta Capezzana Trebbiano di Capezzana 2018

100% Треббiano. Средней интенсивности золотисто-соломенный цвет. Умеренно пышный аромат с тонами полевых цветов и акации, тонкой ванили, легкими цукатными нюансами. Округлое, маслянистое и немного пряное, с хорошей кислотностью и устойчивым финалом. 88





Рекомендации БЕЛАЯ ТОСКАНА

РОЗОВАЯ ЛИХОРАДКА

19 июня 2020

Share Like Серф

LIVE JOURNAL 78 Mi piace 1 persona piace questo

Розато и розе от Фриули до Этны



РОЗОВЫЕ ВИНА НА ДЕГУСТАЦИИ

Текст: Элеонора Скула Фото: spaziovino.com

РЕКОМЕНДАЦИИ

Пять красных роеро 2011

Вина Роеро DOCG, выходящие в продажу

14 вин Барбера 2012-2004

Подборку пьемонтских вин из сорта Барбера составила Карина Согони

Розовая лихорадка

Розато и розе от Фриули до Этны

Красная маремма 2017-2011

20 вин из Санджовезе, Чилмеджоло и международных сортов с юга Тосканы

Флагманские вина Frescobaldi

Дегустация текущих релизов с Ламберто Фрескобалди

Все материалы "Рекомендации"

КРАСНАЯ ТОСКАНА



Подборка текущих релизов от Пизы до Мареммы

ЧИТАТЬ

Перерождение розовых вин из малоизвестных в трендовые – феномен, который затронул весь мир. Италия не исключение. Розато, как тут принято называть розовые вина, имеют долгую историю и несколько традиционных очагов производства. В последние годы розовая лихорадка распространилась по всей Италии. Появились интересные вина, стили и даже складываются новые центры, где розато отведена ведущая роль.

Розе в мире – это сегодня серьезная самостоятельная категория. В США в 2018 году производство составило 227 миллионов долларов, а потребление выросло на 23%. Франция лишь слегка отставала в производстве (217 миллионов), зато обогнала в потреблении (+31%). Италия на их фоне пока выглядит скромно. Розовый бизнес едва превышает 20 миллионов долларов. Зато у Италии есть огромный потенциал, ибо производство розато охватывает всю страну.

Родоначальником современных итальянских розовых считают Five Roses от Leone de Castris. Вино родилось в 1943 году в Апулии, на полуострове Саленто – каблук итальянского сапога.

До недавнего времени в Италии выделяли три основных очага производства розовых вин. Наряду с Апулией на юге к ним относили земли вокруг озера Гарда на севере и регион Аbruццо в центре страны. Весной 2019 года в Италии был учрежден Rosaautoctono – Istituto del Vино Rosa Autoctono Italiano. В него вошли шесть винодельческих консорциумов, которые представляют самые характерные зоны производства розовых вин. Это Bardolino Chiaretto и Valtènesi Chiaretto на Гарде, Cerasuolo d'Abruzzo в Аbruццо, Castel del Monte Rosato e Castel del Monte Bombino Nero и Salice Salentino Rosato в Апулии и Ciro Rosato в Калабрии.

Традиции производства розато существуют и в других районах. Например, во Фриули из сорта Пино Грджико. Розовые вина, или рамато, были во Фриули преобладающим стилем до того как там научились делать качественные белые вина. Если раньше рамато, что значит медного цвета, получались такими из-за кустарной винификации Пино Грджико, то сейчас эти вина целенаправленно выпускают как розовые, тщательно контролируя процесс.

В Тоскане, в исторической зоне Карминьяно, есть вино руспо. Его название относит к временам издольщины, когда крестьянин воровал ("gusprava" на диалекте) молодое, еще светлоокрашенное сусло, перед тем как оно превращалось в красное вино, принадлежавшее хозяину. Даже престижная зона красного вина Болгери каких-то тридцать-сорок лет назад в основном выпускала незамысловатые розато.

Между тем сегодня Тоскана становится одним из самых трендовых мест производства розового вина в Италии. Самое интересное следует искать на побережье, и особенно в Маремме, которая стала полем самых дерзких – и успешных – экспериментов по производству розовых вин. Именно из Мареммы происходит Aurea Gran Rose. Дебютировавшее в прошлом году с урожая 2017 года, это вино от Frescobaldi уже покорило Италию как самое изысканное и дорогое розе, которое в состоянии на ранних соперничать с провансальскими винами – законодателями розовой моды в мире.

Также все громче заявляет о себе Сицилия. Стоит обратить внимание на Этну, где розато стали привычной частью ассортимента. Может быть пока они не воспринимаются на одном уровне с белыми и красными винами Этны, однако эта категория становится все интереснее.

Что касается стилистики, то в последние 3-4 года в Италии, как и в остальном мире, ед диктует Прованс. Если раньше блендо-розовые вина были характерны разве что на озере Гарда, то сейчас вина такого цвета выпускают независимо от региона. Тем не менее, в Италии не редкость ряды приверженцев насыщенных вин. Особенно это касается Аbruццо и Апулии, где розато можно принять за легкое красное вино.

Разнообразие – вот за что мы любим Италию. Категория итальянских розовых вин предлагает что угодно, только не скуку. Подбирая вина для этого обзора, мы решили сосредоточиться, с одной стороны, на менее известных, а с другой – на набирающих популярность районах производства розового вина. Вот почему рядом с рамато из Фриули и вин руспо из Карминьяно вы найдете тосканские вина из сорта Санджовезе и даже розато из региона Молизе. Тосканское побережье и Этна задают новые тренды. Из этих районов в том числе представлены две абсолютных новинки, только что вышедшие в свет.

Немаловажный момент: в Италии цены на розовые вина не кусаются. Магазиновые цены на вина в этом обзоре колеблются от шести до двадцати евро. Единственное исключение – рамато из Фриули за €50, которое тем не менее оправдывает свою цену, учитывая специальное ограниченное производство, а главное – индивидуальность и выдающийся характер вина.

ФРИУЛИ

Butussi Pinot Grigio Ramato Madonna d' Aiuto 2018

Медные вина из Пино Грджико во Фриули – результат настаивания сусла на светлоокрашенной розовато-серой кожуре винограда. Семья Бутусси, чьи виноградники находятся почти на границе со Словенией, делает все, чтобы вино отразило необычайные природные условия и работу винодела. Виноградник растет на меридиально-зависимом склоне в долине реки Корно, закрытой от Альп, но имеющей высокие перепады температур между днем и ночью. Все операции с виноградом осуществляются вручную. Спонтанное брожение без контроля температуры, выдержка до 10 месяцев в традиционных необожженных бочках объемом 700 литров и далее год в бутылках. Вино разливается по бутылкам на убывающей луне. Примерная розничная цена €50.

DOC Friuli Colli Orientali. 13% алк. Красивый медный цвет, характерный для рамато. Строгие ароматы красных яблок, абрикосов, мандаринов и мушмулы, которым добавляют игристые легкие нюансы поппи и черешни. Со временем ароматы развиваются в сторону цветочных и ягодных тонов. Спокойный, широкий вкус отличается собранностью и структурированностью, свежестью и гармонией. Красная вишня и ягоды, немного кураги, минеральность. Выразительное, стойкое, решительно таинное послевкусие. Крайне индивидуальное вино. Подавать к прошутто круто, ростбифу и изысканным блюдам из говядины. 93

ТОСКАНА

Capezzana Vin Ruspo 2019

Одно из старейших винодельческих хозяйств Тосканы последнее столетие принадлежит графам Контини Бонаккиси. Сейчас винодельце переведено на органический уход, подтверждающий соответствующую сертификацией. Вин руспо представляет историческую традицию, когда крестьяне воровали начавшее бродить сусло, которое станет красным вином хозяина. Таким образом вин руспо имеет цвет между розовым и красным. В бленде используют типичные для зоны Карминьяно красные Санджовезе (80%), Каберне (10%) и Канайоло (10%) с винификацией в стальных чанах и выдержкой в бутылках. Примерная розничная цена €12.

DOC Barco Reale di Carmignano. 13,5% алк. Био. Насыщенный клубничный цвет. В открытых, линейных ароматах доминируют клубничные и цитрусовые тона, оттененные нюансами цветущих глициний и акации. Свежий вкус средней плотности со сладкими фруктовыми тонами и легкой минеральностью. Незамысловатое летнее вино на аперитив, к салатам и легким овощным блюдам и пасте. 86

Usiglian del Vescovo Il Sangiove 2019

Историческое сельскохозяйственное поместье между Флоренцией и Livorno, средневековый феуд епископа Луки, имеет свое вино без малого тысячью лет. С 2001 года Usiglian del Vescovo входит в холдинг Gruppo Final Spa (финансы, фармацевтика, высокая мода, fashion), благодаря которому начался современный подъем хозяйства. На виноградниках ведущую роль играет Санджовезе. Il Sangiosè, Санджовезе в розовой версии, производят из урожая, который собирают немного раньше обычного. Виноградники на песчаных почвах имеют низкую урожайность, 3 тонны на гектар. Ягоды отбирают на сортировочном столе, сусло настаивают на жадце для получения нужного цвета. Брожение идет в стальных чанах при пониженной температуре, затем его выдерживают на тонком дрожжевом осадке до января. При бутылковании вино фильтруют, но не осветляют. Примерная розничная цена €10.

IGT Costa Toscana Rosato Sangiovese. 14% алк. Красивый лососево-розовый цвет. В спокойных цитрусово-фруктовых ароматах различимы цедра, абрикосы и мушмула с легким нюансом цветочного меда. Свежий, гладкий, сбалансированный вкус с хорошим весом, цитрусово-фруктовыми тонами и минеральными оттенками. В ярком финале много пряностей и возвращаются легкие цветочно-медовые оттенки. К барбекю из овощей, рыбы и белого мяса. 88

Fattoria Fibbiano Sofia 2019

Fattoria Fibbiano, что находится между Пизой и Вольтеррой, воплощает тосканскую идиллию. Старая каменная усадьба на вершине холма, а вокруг – виноградники, оливковые рощи и леса. С 1997 года семья Кантони держит здесь агритуризм и выпускает вино. Для винодела осознанно выбраны местные сорта, такие как Санджовезе, Колорино, Чилмеджоло и другие. Уход за виноградниками имеет органическую сертификацию. Розовое Sofia, 100% Санджовезе, получает цвет за счет 12-часовой мацерации охлажденного сусла. Брожение и короткая выдержка вина проходят в стальных чанах. Примерная розничная цена €12.

IGT Toscana Rosato. 13% алк. Био. Нежный персиковый цвет. Собранные ароматы с глубиной и множеством нюансов – лепестки садовых роз, клубники, абрикосы, мушмула, мандарины, цедра, пряные травы. Структурированный, но без тяжести, свежий вкус с гладкими фруктовыми тонами и воздушным послевкусием, в котором на первый план выходит минеральность и пряная цедра. Интересное, гастрономичное розе к летнему ужину. 90



La Regola Rosegola 2019

Столетие назад семья Нутти купила участок на Тосканском побережье в местечке Ла Регола, в нескольких километрах к северу от Болгеры. Долгое время вино делали для семейного потребления, а в 1990 году Лука Нутти преобразовал домашнее производство в специализированное винодельческое хозяйство. Сейчас La Regola имеет органическую сертификацию. Как принято на Тосканском побережье, в хозяйстве культивируют международные сорта. Мерло и Сира выбраны для производства Roségola. Детали: ручной сбор, селекция гроздей, брожение в стальных чанах при контролируемой температуре с последующей короткой выдержкой в стали и бутылках. Примерная розничная цена €10.

IGT Costa Toscana. 13% алк. Био. Насыщенный лососевый цвет. Широкие ароматы, разжигающие аппетит, начинаются со свежих ментоловых нюансов и переходят к тонам свежих ягод и фруктов, от клубники и красной вишни до мусмулы и абрикосов. Яркий, теплый, гладкий вкус красных ягод поддержан свежей мягкой кислотностью и минеральностью. Продолжительное послевкусие заканчивается ярким минеральным тоном. К пасте и пицце, к блюдам из плотной рыбы и белого мяса в средиземноморском стиле. 89

Tenuta Argentiera Poggio ai Ginepri 2019

Одно из ведущих хозяйств Болгеры, Tenuta Argentiera находится на холмах Доноратико, где виноградники простираются от моря и до самых высоких склонов этой зоны. Хозяйство, которое было основано на стыке двух тысячелетий флорентийскими бизнесменами с участком Пьеро Антинори, сейчас принадлежит австрийскому индустриалу. Вышитая карточка Tenuta Argentiera – французские красные сорта. Неслучайно в производстве вовлечен известный консультант Бордо Стефан Деренюкур. Розовое Poggio ai Ginepri, выпускаемое с 2010 года, состоит из равных долей Каберне Совиньона и Сиры. Урожай происходит с одновременно участка с песчаными почвами, расположенного ближе всего к морю. Брожение при низкой температуре и последующая выдержка на тонком осадке проходят в стальных чанах. Примерная розничная цена €12.

DOC Bolgheri Rosato. 13% алк. Жемчужно-персиковый цвет. Выразительные, эlegantные ароматы барбариса, красной вишни, малины оттенены пряной цедрой и средиземноморской поросью. Свежий, эlegantный характер вина продолжается в округлом, сбалансированном вкусе средних пропорций. Мягкое, минерально-ягодное послевкусие. Надежное розе на все случаи жизни. 88

Colle Santa Mustiola Kernos 2018

В Кьюзи, на землях древних этрусков, нашел свое винодельческое призвание Фабио Ченни. В начале девятых годов старое семейное хозяйство, расположенное на юго-востоке Тосканы на границе с Умбрией, превратилось в винодельню с виноградниками. Лозы растут на характерных песчаных почвах древнего морского происхождения. Подземный погреб вырублен из туфа. В хозяйстве работают с Санджовезе, насчитывая на виноградниках 28 его клонов. Лозы имеют высокую плотность посадок и низкую урожайность. Розовое Kernos названо в честь винного сосуда древних этрусков, который сейчас находится в археологическом музее Флоренции. Для производства цельные ягоды сначала настаивают 18-24 часа при низкой температуре, затем суло сливают и ферментируют в стальных чанах при контролируемой температуре. Примерная розничная цена €20.

IGT Rosato Toscano. 12,5% алк. Блестящий светло-коралловый цвет. Спокойные, слоистые ароматы красной вишни, барбариса, апельсина и апельсиновой цедры. Округлый, свежий вкус средней плотности продолжает ароматы, оканчиваясь минеральными нюансами каменной крошки. Для хроматического гастрономического сочетания – подавать с креветками. 88

Piccini Prosaе 2019

Известный итальянский бренд Piccini остается строго семейным. Тосканская династия из Кьянти Классико начала выпускать вино в конце XIX века. Сейчас во владении Piccini пять хозяйств – в Тоскане, Базилкате и на Этне, а также производство в усадебных винодельческих зонах. Больше всего Пиччини связаны, конечно, с Тосканой, включая Маремму. Prosaе – абсолютная новинка, которая сейчас выходит в продажу. Это розе представляют как лирическое вино Мареммы, рассказывающее о магии дикого морского края. Бленд Санджовезе (70%), Сиры (20%) и Аликанте (10%), урожай собирают рано утром, чтобы сохранить ароматическое богатство. Суло проходит короткую мацерацию, меньше 6 часов, в бескислородной среде. Брожение в стальных чанах при контролируемой температуре. Примерная розничная цена €9.

DOC Maremma Toscana. 12,5% алк. Красный бледный малиново-розовый цвет. Сочные, экспрессивные ароматы сладкой красной вишни, малины и барбариса с нюансами цветочного меда и ароматных средиземноморских трав. Привлекательный, округлый вкус со свежестью и балансом продолжается на сочных ягодных тонах и завершается минеральными нюансами в ярком послевкусии. От этого розе будут в восторге миллениалы и все, кто молод душой. Идеальный романтический аперитив. 88

Tenuta Moraia Rosato 2019

Tenuta Moraia – характерный образец винодельческого хозяйства из Мареммы. Виноградники находятся в 14 километрах от моря, а культивируют на них традиционные местные и прекрасно адаптировавшиеся международные сорта, в первую очередь красные. Песчано-глинистые почвы имеют морское происхождение. С 2000 года Tenuta Moraia принадлежит тосканской семье Пиччини. Хозяйство имеет органическую сертификацию. Производство отражает авангардную, экспериментальную сторону современной Тосканы. Для выпуска розато используют Санджовезе и Сирю, которые собирают в начале сентября. Ягоды, отделенные от гребней, держат 4-5 часов в прессе под сухим льдом. Суло-самотек осветляют, ферментируют в стальных чанах и выдерживают на тонком осадке в течение трех месяцев. Примерная розничная цена €11.

DOC Maremma Toscana. 12% алк. Био. Бледно-лососевый цвет. Ароматы с глубиной и драйвом аппетитно открываются свежими тонами цитрусов, особенно грейпфрута и лимона, и цитрусовой цедрой. Они расщеплены цветочными нюансами, и отличительной солоноватостью и минеральностью. Сочное и гладкое, с хорошим телом и мягкой кислотностью. Во вкусе доминируют спелые фруктовые тона красной вишни, абрикосов и мусмулы. Легкая пряность и минеральность в стойком послевкусии. По-тоскански цедрой, при этом эlegantное и прекрасно сбалансированное вино. Универсальное в применении: от аперитивов до полного сопровождения обеда или ужина. 90

МОЛИЗЕ

Catabbo Petriera Rosato 2019

Зерновой коммерсант Винченцо Катаббо пришел в виноделие случайно. Земли, купленные в Молизе, оказались слишком каменистыми для посадки пшеницы. Ради шутки он высадил полгектара Тинтилли – автохтонного красного сорта, о котором Катаббо узнал от старика-виноградари. Поездки во Францию убедили заняться виноделием серьезно, и так в 2004 году было основано хозяйство Cantine Catabbo. Хозяйство находится на юге Молизе, почти на границе с Апулией. Лозы растут на холмах неподалеку от моря. С 2019 года хозяйство имеет органическую сертификацию. Тинтилли – фламанский сорт Cantine Catabbo. С 2005 года из Тинтилли выпускают розовое вино Petriera, названное по имени каменного участка, где растет этот сорт. Первые 12 часов суло ферментируют в контакте с кожей, затем ферментация в стальных чанах продолжается при контролируемой температуре. Примерная розничная цена €6.

IGT Terre degli Osci. 13,5% алк. Клубнично-розовый цвет. Свежесть и сладкие ягодные тона малины, клубники и вишни в разжигающих алгеитов ароматах. Округлый, сочный вкус с яркой ягодной тональностью, где к малиново-клубничным тонам добавляются тона ежевики и легкие копченые нюансы. Яркое, понятное, но не скучное розе под летнее настроение. 86

СИЦИЛИЯ

Tenuta di Castellaro Rosa Caolino 2019

Остров Липари – главный в Эолийском архипелаге, что расположен к северо-востоку от Сицилии. Необыкновенная природная красота острова вдохновила североитальянских предпринимателей из Бергамо Массимо Лентча и Стефано Фраттолилло основать в 2005 году винодельческое хозяйство. Вести проект на высоком уровне помогают известные консультанты – агроном Алессандро Дзюццита и энолог Эмилиано Фальсини. На вулканических склонах культивируют местные, сицилийские и средиземноморские сорта, которые растут отдельными кустами-альберелло и обрабатываются органически. Rosa Caolino, названное в честь виноградаря, выпускается из липарского автохтона Коринто Неро с незначительной добавкой других сортов. Виноград делят в пневматическом прессе, суло декантируют при 10-12 градусах и ферментируют в стальных чанах при контролируемой температуре. Дальнейшая выдержка на осадке занимает около 6 месяцев. Примерная розничная цена €20.

IGT Terre Siciliane. 12% алк. Солнце на закате, садящееся в море, будет хорошей метафорой для описания цвета этого вина. В разжигающих аппетит сладковатых ароматах доминируют красные ягоды (клубника, смородина, барбарис), цветки акации, цедря, каперы и что-то от солоноватого морского бриза. Плотный, гладкий, достаточно структурный вкус с хорошо впитанной мягкой свежестью и минеральными штрихами. Ягодно-минеральное послевкусие. Идеальный аперитив в средиземноморском стиле, если подать с оливками и сырми; также к морской кухне. 89

Massimo Lentsch Oma 2019

Массимо Лентч, предприниматель из Бергамо и владелец винодельческого хозяйства Tenuta di Castellaro на острове Липари, недавно пришел на Этну. Здесь он выпускает вина под собственным именем. Виноградники с Нерелло и Карриканте находятся на северном склоне на высоте 900-1100 метров в престижной коммуне Рандацио. Розовое Oma – новинка. Вино впервые выпущено с урожаям-2019 и бутылковано в апреле этого года. 100% Нерелло Маскалезе из контракта Феудо ди Меццо в Пассопишаро. Примерная розничная цена €20.

DOC Etna Rosato. 12,5% алк. Красивый светло-лососевый цвет. Открытые, средние по насыщенности свежие ароматы пряных цитрусовых корок, апельсина, мандарина, мусмулы, сладкие средиземноморские нюансы цветущих апельсинов и ароматных трав и отчетливая соленая нота. Спокойный свежий вкус с доминантой оранжевых цитрусов и выразительной, окутывающей рот минеральностью. К морепродуктам и овощам. 87

Torre Mora Scalunera 2019

Сицилийское хозяйство тосканской семьи Пиччини находится на Этне в коммуне Торре, которая дала название винодельне. Виноградники, расположенные между Ливингальоссой и Кастильоне ди Сиччлия, получают органический уход. В прошлом году новость о розовом Scalunera 2018 облетела всю Италию. Обойдя конкурентов из множества стран, включая Францию, это розе получило золотую медаль и трофей как лучшее вино в своем классе на престижном международном конкурсе International Wine Challenge. Скалунера на сицилийском диалекте значит место с множеством ступенек: именно так выглядят склоны Этны, где разбиты виноградные террасы. Scalunera выпускают из сорта Нерелло Маскалезе. Виноград собирают вручную в середине сентября. После короткой мацерации в пневматическом прессе суло-самотек ферментируют при пониженной температуре и затем выдерживают три месяца на тонком осадке. Примерная розничная цена €16.

DOC Etna Rosato. 12,5% алк. Био. Бледно-розовый провансальский цвет. Эlegantные, сфокусированные свежие ароматы с нитригой, где красные ягоды и экзотические фрукты мягко расщеплены пряными нюансами цитрусовой цедрой и орегано. Гармония и внутренняя энергия в свежем, цитрусово-минеральном вкусе, который продолжается в стойком послевкусии. Самодостаточное, стильное розе на особый случай. 93

Girolamo Russo Etna Rosato 2019

Семья Руссо – коренные жители деревни Пассопишаро на северном склоне Этны. Джузепе Руссо в 2005 году, оставив карьеру пианиста, начал преобразование семейных владений в винодельческое хозяйство. Сейчас Girolamo Russo – одно из самых известных имен Этны. Виноградники, некоторые более векового возраста, растут отдельными кустами-альберелло, как это принято на Этне. Уход за лозами ведется вручную и по органическим принципам. Хозяйство консультирует энолог Эмилиано Фальсини. Розато от Руссо – это 100% Нерелло Маскалезе, который происходит с нижней части кроу Сан Лоренцо. Особенности винификации: спонтанная ферментация и короткое настаивание на кожеце, шестимесячная выдержка в стальных чанах. Примерная розничная цена €20.

DOC Etna Rosato. 12,5% алк. Красивый розово-лососевый цвет. Привлекательные, экспрессивные малиново-дюшесные ароматы постепенно обогащаются тонами роз, гранатов, земляники и минеральностью. Драйв, свежесть и энергия отличают средний по пропорциям вкус, в котором на первый план выходят спелые абрикосовые тона и выразительная минеральность. Продолжительное, свежее, минеральное послевкусие. Вино к изысканному ужину. 91

Комментарии: 0

Сортировка





STAMPA
ITALIANA



SANTI
DAL 1949. PASSIONE VALPOLICELLA

20° L'emozione di rincontrare
Ritorna una delle prime etichette

Siamo online da
4750 Giorni 14 ore, 5 m, 29 s

13
GEN

La storia millenaria di Usiglian del Vescovo: e nei suoi vini tutte le sfumature della Toscana

Publicato in *La Degustazione*

(Veduta dell'azienda)

di Michele Pizzillo, Milano

Di anni, Usiglian del Vescovo, né ha molti sul groppone ma, come azienda nata a seguito di un importante intervento di riqualificazione vitivinicola e dei sistemi di produzione dei 25 ettari di vigneti (con Sangiovese ma prevalentemente vitigni internazionali come Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier), possiamo dire che da poco ha raggiunto la maggiore età, perché risale al 2001.

Insomma, una giovane azienda con mille anni di storia, cioè il 1083, quando fu regalata da una fiera donna qual'era Matilde di Canossa, al Vescovo di Pisa. E, nel corso dei secoli, la tenuta situata all'interno di una cornice paesaggistica incantevole, sulle colline della Valnera, nel territorio del comune di Palaia, in provincia di Pisa, ha mantenuto la sua identità di piccolo borgo agricolo, rammenta Francesco Lomi, che dirige la tenuta di 160 ettari di estensione di cui 25 a vigneto e 15 ad uliveto. I terreni riservati alla coltura della vite sono quelli che variano dal sabbioso-limoso al medio impasto, originatisi in età Pliocenica dall'innalzamento di una piana costiera e per questo ricchi di fossili marini (uno, esposto insieme ai vini ma non ha partecipato alla degustazione). L'esposizione garantisce un microclima particolarmente favorevole alla viticoltura, caratterizzato da piovosità regolare, ventilazione costante, estate calda ma mitigata dalle escursioni termiche notturne. E, così, Lomi può dire che "le nostre viti godono di un terroir particolare che conferisce sapidità e freschezza ai vini". Vini che Lomi, per presentarli, ha scelto Milano, da Tartufotto, il ristorante di Savini Tartufi che sicuramente non sbagliamo a indicarlo come un pezzo di Toscana in terra lombarda. Qui, il direttore di Usiglian del Vescovo, con quattro portate (polenta al tartufo, tagliolini con ragù di anatra e funghi porcini, uovo cotto con fonduta di pecorino e tartufo nero, gelato con miele e fichi al tartufo) concordate con lo chef, ha raccontato e fatto degustare alcune perle – ma non il Chianti classico - della propria azienda, ottenute da uve coltivate con i sistemi dell'agricoltura biologica. E, cioè



Il Barbiglione Doc terre di Pisa Rosso 2015



L'uva base è il Syrah (75%), il resto Cabernet Sauvignon e Merlot, con il vino lasciato affinare in barriques e tonneaux di primo passaggio per 12 mesi e altri in bottiglia. Colore rosso ion sfumature violacee, bouquet intenso di frutti rossi come mora, ribes e mirtillo ma, anche, note agrumate e floreali. Eleganza, potenza, tannicità setose e ben equilibrata, dimostrano che il terreno sabbioso e il microclima di Usigliano fa esprimere al meglio il Syrah. Della vendemmia 2015 sono stati prodotti 12.500 bottiglie.

Il Ginestraio Igt Costa toscana Bianco 2018



Elegante vino ottenuto da uve Chardonnay e Viognier con una parte del vino affinato in botti di 5 ettolitri per 4 mesi. Di colore giallo carico con riflessi dorati, profumi fruttati e floreali, al palato ha un ingresso morbido, pulito, fresco, buona struttura e caratterizzato da note di frutta matura e sentori di legno e, infine, una lunga persistenza gustativa. Di questa annata sono stati prodotti 10.000 bottiglie.

Il Grullaio Igt Costa toscana Rosso 2016



Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot per questo accattivante vino rosso di facile beva, affinato 6 mesi in serbatoi di cemento. Il colore è rosso intenso con riflessi violacei, mentre al naso si percepiscono intense note di piccoli frutti rossi. L'ingresso, in bocca, è morbido con tannini setosi e finale lungo accompagnato dalla freschezza che caratterizza il vino già al primo sorso. Della vendemmia 2016 sono state prodotte 30.000 bottiglie.

Milleottantatre Igt Toscana Rosso 2015



Il nome ricorda l'anno in cui la produzione vino rese Usigliano indipendente dalle scelte del Vescovo di Lucca, rammenta Lomi nel presentare questa splendida interpretazione del vitigno Petit Verdot, purtroppo prodotto in solo 2.036 bottiglie. Il vino è affinato due anni in tonneau nuovi e 18 mesi in bottiglia. Alla degustazione presenta un colore rosso rubino compatto, impatto odoroso di amarena, toni evoluti di sottobosco e sfumature speziate. Al palato è avvolgente, caldo, con una potente struttura tannica in perfetto equilibrio con la freschezza che accompagna una persistenza piacevolmente fruttata.

Mora del Roveto Igt Toscana Rosso 2017



Qui ci sono anche le uve Sangiovese in compagnia di Cabernet Sauvignon e Merlot, che danno un vino caratterizzato da eleganti aromi fruttati e da un colore rosso intenso con sfumature violacee. Bouquet intenso di piccoli frutti rossi, in bocca è morbido, avvolgente, con tannini setosi e un finale persistente e piacevolmente fruttato. Della vendemmia 2017 sono state prodotte 60.000 bottiglie.

Occhio di Pernice Vin Santo del Chianti Doc 2011



Una chicca prodotta solo in 1.600 esemplari ottenuti dall'uvaggio di Sangiovese, Malvasia bianca, Trebbiano e Canaiolo. Uve raccolte a mano, appassite per 3 mesi in antico fienile e fermentazione per 4 anni. Di colore ambrato con riflessi ramati, ha profumo molto intenso di albicocche e prugne secche, sostenuto da mallo di noce e cioccolato. Avvolgente in bocca con le note speziate e agrumate, in perfetto equilibrio, che si avvertono al primo impatto e che accompagnano la lunghissima persistenza finale.

CUCINA

Spiedini di patate
con pesto di
pomodori secchi
RICETTA A PAGINA 111

Golose

DI CLAUDIA COMPAGNI

Col pesto di pomodori secchi, gratinate,
ripiene di baccalà e nella minestra con le erbe:
versatili e irresistibili, le patate conquistano



Gratin affumicato
di patate e patate dolci
RICETTA A PAGINA 111

Sunny Photo

109



Patate ripiene con baccalà

*Preparazione: 1 ora e 30
minuti | Cal/porzione 300
Dosi per 4 persone
Esecuzione: media*

Ingredienti

4 patate Bologna Dop da
circa 150 g l'una ÷ 200 g di
baccalà già ammollato ÷ 3
dl di latte ÷ 1 foglia di
alloro ÷ 1 spicchio d'aglio
÷ 30 g di cipollotto ÷ 10 g
di finocchietto selvatico ÷
20 g di burro ÷ olio
extravergine di oliva ÷ sale

Preparazione

1 Lessa le patate partendo
da acqua fredda, per 20
minuti dall'inizio
dell'ebollizione. Scolale e
lasciale raffreddare. Mondala
i cipollotti e stufali in una
padella con 1 cucchiaio di
olio e 2 di acqua.
2 Trasferisci il baccalà in
una casseruola con il latte,
l'alloro e faglio schiacciato,
porta a ebollizione,
aggiungi un pizzico di sale,
abbassa la fiamma, cuocilo
per 10 minuti e lascialo
raffreddare. Scolalo con
una schiumarola, sfaldalo
con le mani e tieni da
parte il latte.
3 Taglia le patate a metà,
preleva la polpa
lasciandone attaccata 1 cm
alla buccia, schiaccia e
mescolala con il baccalà, il
finocchietto tritato, il
cipollotto e 3 cucchiaini del
latte di cottura del pesce e
regola di sale. Condisci i
gusci di patata con il burro
a flocchetti e cuocili in
forno caldo a 180° per 20
minuti. Riempili con il
composto di baccalà e
cuocili per altri 10 minuti.

© Riproduzione riservata - SunwayPhoto



Gnocchi con zuppetta alle erbe

*Preparazione: 1 ora | Cal/porzione 600 | Dosi per 4 persone
Esecuzione: media*

Ingredienti

1 kg di patate Bologna Dop ÷ 200 g di farina ÷ 200 g di spinaci ÷ 200 g
di catalogna ÷ 100 g di erbetto ÷ 80 g di pancetta tesa ÷ 2 dl di brodo
vegetale ÷ 50 g di porro ÷ 30 g di Grana Padano grattugiato ÷ olio
extravergine di oliva ÷ pepe nero ÷ sale

Preparazione

1 Lava e lessa le patate partendo da acqua fredda per 30 minuti
dall'inizio dell'ebollizione o fino a quando sono morbide. Scolale,
sbucciale ancora calde e passale attraverso uno schiacciapatate
facendole cadere direttamente sulla spianatoia. Unisci la farina e
impasta rapidamente gli ingredienti. Forma dei cordoncini di 1,5 cm
di diametro e ricava gli gnocchetti.
2 Mondala le erbe, tagliale a striscioline, lavale e lasciale stufare
dolcemente in una casseruola con 3 cucchiaini di olio, la pancetta
tagliata a dadini e il porro mondato e tagliato a fettine sottili. Unisci il
brodo bollente e prosegui la cottura per 7-8 minuti, regola di sale.
3 Frulla un terzo delle erbe e mescolale alle rimanenti. Cuoci gli
gnocchi in acqua salata in ebollizione fino a quando vengono a galla,
scolali e condiscili con la zuppetta di erbe, una macinata di pepe e il
Grana Padano.

Ricette di pag. 108-109



Spiedini di patate con pesto di pomodori secchi

*Preparazione: 1 ora | Cal/porzione 240
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facile*

Preparazione

Lava 400 g di patate Bologna Dop piccole,
trasferiscile in una pentola con acqua fredda,
porta a bollore, aggiungi una presa di sale e
cuocile per 20 minuti. Lasciale raffreddare,
tagliale a rondelle di ½ cm di spessore e
condiscile con 3 cucchiaini di olio e una presa di
sale. Infilzale su grossi spiedini di bambù,
disponile in una pirofila, condiscile con altri 2
cucchiaini di olio e cuocile in forno ventilato a
200° per 20 minuti finché sono dorate. Servile
calde con 50 g di pesto di pomodori secchi.



Gratin affumicato di patate e patate dolci

*Preparazione: 1 ora e 20 minuti | Cal/porzione 190
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facile*

Preparazione

Sbuccia, lava e taglia a fettine 500 g di patate
Bologna Dop e 150 g di patate dolci arancioni,
disponile separatamente in 2 pentole con acqua
fredda, porta a ebollizione, regola di sale e cuocile
per 5 minuti. Scolale con una schiumarola,
stendile su una teglia rivestita con carta da forno
e lasciale intiepidire. Disponile in una pirofila
alternandole con 100 g di scamorza affumicata
grattugiata, versa 2,2 dl di latte insaporito con
una presa di sale e cuoci in forno caldo a 180° per
45 minuti fino a che la superficie risulta dorata.



I vini consigliati da
[@aduavilla](#)



AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Il MilleEsettantotto è un
bianco elegante da uve
Chardonnay e Viognier, dal
bouquet complesso e
gentile. Le sensazioni
fresche e dolci solleticano
e appagano il palato già
al primo sorso. L'azienda
Usiglian del Vescovo
ha pensato un vino che
ci regala struttura e corpo
e non delude invecchiando.
Da provare con cibi molto
aromatici, come il tartufo
bianco.

RECENSIONI

NEL BICCHIERE | **Il Grullaio IGT Costa Toscana Rosso - Usiglian del Vescovo**

IL RISTORANTE | **Croce di Malta**

Ecco il Grullaio rosso fresco e seducente, versatile e dinamico

di **Andrea Grignaffini**

A poca distanza da Pisa la Tenuta Usiglian del Vescovo un tempo faceva parte del vasto patrimonio immobiliare che la contessa Matilde di Canossa, in loco consociata come Matilde di Toscana, amministrava e che la nobildonna aveva destinato al vescovo di Lucca, Usigliano di Palau. Subito dopo però rivendicato dalla Repubblica Pisana che la cedette solo nel 1078 anno in cui fu consegnato alla contessa in usufrutto. Nel 1083 il vescovo ordinò di realizzare vigne per ottenere il vino da consumare durante la celebrazione della Santa Messa. Ma non finì qui la sorte del feudo in quanto nel 1509 Firenze ne acquistò il dominio restituendo per i successivi tre secoli. Durante quegli anni la stabilità politica e la supremazia del capoluogo toscano ne cambiò l'aspetto passando dalle antiche fortificazioni militari ad altre a far fronte a probabili invasori, alla trasformazione del feudo in una elegante villa con annessa fattoria destinata ad una visione nuova di gestire il territorio.

L'AZIENDA
Oggi l'azienda agraria sovrintende una superficie di terreno collinare di circa 160 ettari dei quali 25 sono vitati tra i comuni Palau e Marti e tra San Miniato e Montopoli. La qualità del terreno ideale per la viticoltura e la vicinanza al Mar Tirreno la cui brezza regala un microclima favorevole, permettono la nascita di vini eleganti, freschi e sapidi. Le viti a cordone speronato seguono un'impronta internazionale con vitigni di Sangiovese, Mer-



lot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, per i vini rossi mentre per i bianchi Chardonnay e Viognier.

IL BLEND DI OGGI
Una scelta per certi versi contemporaneo e proprio su questa linea ideologica scegliamo il blend da uve Cabernet Sauvignon e Merlot de Il Grullaio IGT Costa Toscana Rosso, un vino versatile e dinamico, fresco e seducente dal colore rosso rubino con nuance porpora e bouquet dal mix intenso di profumi di piccoli frutti di bosco. Il tasso alcolico ben bilanciato permette di degustarlo in qualsiasi occasione sfruttando al meglio la sua spontanea fragranza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ABBINAMENTI
piatti semplici e immediati, anche merende

SENTORI
frutti di bosco e dolci speziati

VOTO 83/100
PREZZO IN ENOTECA 15€



Quando la cucina è curiosa, buona e di qualità

di **Chichibio**

A due passi da piazza Garibaldi, la Croce di Malta ci accoglie col bancone del caffè e la vetrina delle torte; poi il corridoio e la sala da pranzo linda ed accogliente; tovaglie di carta, tavoli solidi. Una buona carta dei vini dove è ricca la presenza di etichette «naturali», di birre e l'elenco delle offerte a bicchiere; servizio attento e informale e la carta dei cibi tra cui scegliere anche un solo piatto, una ricca insalata.

LA CUCINA, I PIATTI
Si punta sulle materie prime di qualità, scorte presso piccoli produttori del territorio e, meglio se di coltivazioni o allevamenti biologici. In cucina badieremo alla precisione delle cotture, ad assemblare con moderata fantasia e predilezione per l'uso di frutta e verdure. Anche proposte vegetariane e vegane. Si può iniziare con il tagliere dei salumi, il prosciutto Sant'Ilario di 30 mesi, focaccine bio lievitate con fermentazione all'uvetta; con una fresca tartara di ricciola con pompelino, arancia, sentore di lampone e riso rosso speziato; con le squisite acciughe del Cantabriolo Godesa Rossana accompagnate da una burrata di Putignano e da pane rustico di Matera. E ancora: uovo e tartufo; puntarelle e acciughe; clafoutis con patate; broccoli, finocchi. La zuppa di ceci e castagne è perfetta per la stagione; cremosa, confortevole, forse con una presenza eccessiva di ceci; buona la pasta delle tagliatelle all'uovo fatte in casa con equilibrato condimento di porcini, zucca, rosmarino. I tuffoli di Mancini al



STYLE

MAGAZINE | FASHION ISSUE | MODA | LIFESTYLE

HOME » LIFESTYLE » FOOD & DRINK

SAN VALENTINO 2020: I VINI PER NON SBAGLIARE

Come scegliere il vino giusto per San Valentino? Per evitare errori è importante prestare attenzione all'affinità che si crea tra piatto e calice

7/13



Il MilleEsettantotto 2017 di Usiglian del Vescovo è un bianco dai profumi di frutti tropicali e spezie, bocca piena e rotonda, ottimo a tutto pasto, anche con le carni bianche. È perfetto per il coniglio alla toscana. Foto Usiglian del Vescovo

NOVITA' IN PALINSESTO

CON ACHILLE MAINI
STEFANIA BIANCHI
VALENTINA TRIDENTE
DAVIDE SCHMID

DAL LUNEDÌ
AL VENERDÌ

RADICPARMA



Stefania e Achille
DUE IN CONDOTTA
dalle 12 alle 14

SUCCOSTA IL PORCATTI
SU WWW.SUCCOSTA.COM

Allodi
Optica e Acustica





17 febbraio 2020



Anteprime di Toscana, il vino che verrà

Abbiamo chiesto ai sommelier Ais di guidarci nel nostro viaggio attraverso gli assaggi delle nuove bottiglie che i Consorzi presentano in questi giorni. Si parte con le degustazioni di PrimAnteprima, Chianti Lovers e Morellino, per finire con la Chianti Classico Collection



In questi giorni si stanno svolgendo le degustazioni dei vini presentati in anteprima dai Consorzi toscani. Abbiamo chiesto ai sommelier Ais di "guidarci" in questo viaggio nel vino che verrà

PRIMANTEPRIMA

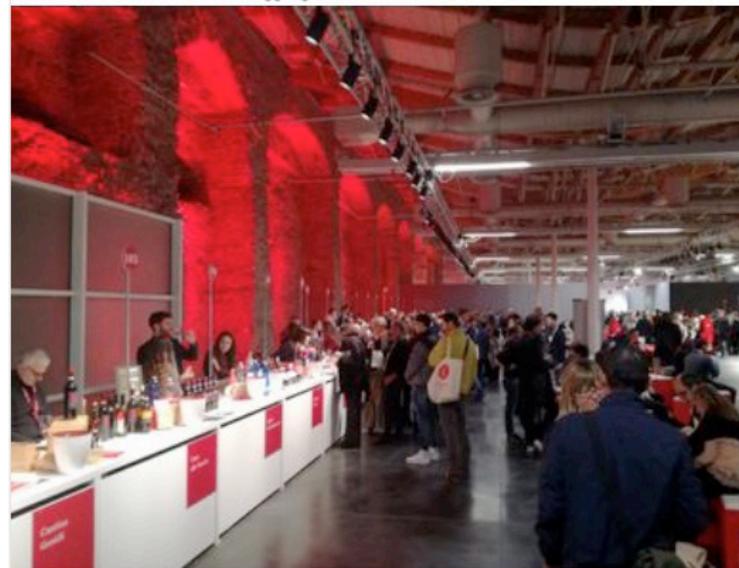
di Massimo Castellani e Antonio Stelli

La Toscana del vino è protagonista nel **Wine Week delle anteprime**, presentando le nuove produzioni, appena immesse sul mercato, agli addetti al settore e alla stampa specializzata internazionale, promossa dalla Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, una settimana importante e ricca di appuntamenti che ha visto in **PrimAnteprima** il gala inaugurale per questo appuntamento annuale di primaria e fondamentale importanza per tutto il comparto vitivinicolo toscano. Nella cornice di Fortezza da Basso, a Firenze, i protagonisti della giornata di incontri e assaggi sono stati otto consorzi della regione. La **commissione di degustazione A.I.S. Toscana**, sempre alla ricerca del connubio tra ricchezza storica, delle tradizioni di ogni territorio con l'aspetto edonistico dei prodotti, ha selezionato per ciascuna area produttiva un vino del cuore. Il nostro percorso inizia dalla costa tirrenica dove il concetto di sostenibilità ci fa scoprire una denominazione **Maremma Toscana** luogo incontaminato e privo di insediamenti industriali. L'unione dei Cabernet Sauvignon e Franc e il meticoloso lavoro dell'**Azienda Belguardo**, situata vicino al mare, donano espressività al vino **Tenuta Belguardo 2016**: si presenta con profumi di amarena matura, mirtillo, glicine, con un accenno balsamico e gusto ricco e opulento.



Le brezze marine del Mar Tirreno si spingono con energia in terra di Maremma, accarezzando le pendici del Monte Amiata, rendendo uniche le caratteristiche climatiche e il terroir della denominazione Montecucco. Lo racconta un potente **Montecucco Rosso Riserva 2016 di Collemassari**: balsamico, speziato, caratterizzato da un assaggio morbido e entusiasmante. Patrimonio dell'Unesco, gioiello paesaggistico, denominazione tra le più giovani della Toscana, l'**Orcia** si descrive come la "più bella del mondo", rappresentata nella fantasia della fiaba con l'equilibrato **Orcia Cenerentola 2016 di Donatella Cinelli Colombini**. Questo vino è un viaggio di Sangiovese e Foglia Tonda che esprime all'olfatto sentori fruttati, speziati e floreali, di petali di rosa con un sorso di buona struttura e balsamicità. Spostandoci più a nord nell'entroterra pisano incontriamo la denominazione **Terre di Pisa**. Ci ha entusiasmato la ricchezza del Sangiovese in purezza di **Badia a Morrone, Terre di Pisa Vigna Alta 2016** che è caratterizzato da sentori di sottobosco, mora di rovo, fiori secchi e tabacco, la spiccata morbidezza e il timbro sapido. Con il 70% di produzione in regime biologico e biodinamico si caratterizza l'area delle **Colline Lucchesi** in cui spicca il **2017 di Palistorti di Tenuta Valgiano**. Questo vino manifesta accenni balsamici di macchia mediterranea, speziati e fruttati (lampone e mirtillo) e si delinea all'assaggio con grande struttura e avvolgenza.

È il bando di **Cosimo III de' Medici** del 1716 alle radici della denominazione **Valdarno di Sopra** che si presenta, oggi, con il progetto BioRevolution che limita la possibilità dell'utilizzo della denominazione ai vini biologici. Il **Borro** con la vinificazione in anfora del **Valdarno di Sopra Rosso Petruna 2018** ci ha intrigato per il concentrato di profumi variegati intensi, mirtillo, lampone, grafite, pepe e per un'ottima bevibilità. La denominazione tra le più piccole d'Italia ma tra le più antiche ci introduce ai **vini di Carmignano**. La **Riserva Trefiano 2016 di Tenuta Capezzana**, grazie alla sua struttura assicura longevità e eleganza declinata con sentori di spezie dolci, cannella, liquirizia, cardamomo, puff di sigaro Toscano, bocca armoniosa e potente. Il vigneto storico Bucerchiale della **Fattoria Selvapiana** ci racconta una delle più antiche denominazioni di origine al mondo, il Chianti Rufina. Questa zona si estende ai lati della Valle della Sieve ed è condizionata dalle correnti fresche appenniniche dando vita alla **Riserva 2017 della Fattoria Selvapiana** dai profumi di ciliegia, amarena e ribes nero e un assaggio gustoso e minerale.



CHIANTI LOVERS E MORELLINO

di Paolo Bini e Massimo Castellani

PUBBLICITÀ



withu
L'ENERGIA CHE DÀ DI PIÙ

Mai pensato di avere tutto con un unico fornitore? Scopri di più >

WITHU - Sponsored

Ads by Teads

Le vendemmie 2018 e 2019 presentate in anteprima a **Chianti Lovers** e figlie di un andamento climatico favorevole, hanno trasmesso generosità e compiutezza nei vini "annata" presi in esame. I **Riserva 2017**, sono invece conseguenza di una stagione più calda che li ha propesi verso forza e morbidezza. Gli oltre 15000 ettari di territorio ricoperti dalle aziende del Consorzio vino Chianti DOCG **si distinguono per poliedricità** grazie a terreni, climi e tradizioni varie. Dall'area più fresca con maggior escursione termica di Rufina, si arriva a luoghi più caldi come nei Colli fiorentini e aretini, Montespertoli e Montalbano fino al vigore dettato dal terroir dell'area senese. Dalle dolci colline di **Palaia (PI)** nasce il **Chianti superiore 2018**. **Usiglian del Vescovo**: la sua veste rubina vivida si apre al nostro olfatto con sentori di rosa, arancia sanguinella e ribes rosso; elegante e vibrante è il sorso rendendolo di grande bevibilità. La luminosità di Poppiano, colli a cavallo fra San Casciano V.P. e Montespertoli, caratterizza le vigne dell'azienda **Marzocco**: il suo **Chianti riserva 2017** è austero e solare con un fruttato di mora e di amarena con sentori di spezie dolci. Un certo rigore tannico dà volume e grande progressione strutturale in bocca. Dall'area di Chiusi nasce il **Chianti Colli senesi riserva 2017**. **Ficomontanino**: il suo stilema gustativo è la pienezza di profondità già avvertibile dal colore. Dolce nel fruttato è l'incipit olfattivo, balsamico e speziato-tostato il suo continuum, ancora forza e potenza è il gusto.

CORRIERE DELLA SERA SCOPRI C+

STYLE
MAGAZINE

FASHION ISSUE

MODA

LIFESTYLE

HOME » LIFESTYLE » FOOD & DRINK

SAN VALENTINO 2020: I VINI PER NON SBAGLIARE

Come scegliere il vino giusto per San Valentino? Per evitare errori è importante prestare attenzione all'affinità che si crea tra piatto e calice

8/13



Milleottantatre 2017 di Usiglian del Vescovo è un rosso da Petit Verdot, da abbinare al pepeso. Foto: Usiglian del Vescovo

02/2020 - <https://style.corriere.it/lifestyle/food-e-drink/san-valentino-2020-vini-per-non-sbagliare/?foto=8#gallery>



Il Gusto Relativo on 20 Febbraio, 2020

Chianti Lovers 2020



Il vino del contadino è glamour e giovane. 40 mila persone con una maggioranza under 40 da paura! Un consorzio che sembra sapere dove andare. Sarà così?

Chianti Lovers

Aahhhh Chianti Chianti sei tu Chianti! Tu che dalla tradizione prendi vita e speranza, tu che di "selezione vuoi diventar grande" ma sotto sotto ti piace esser umile, tu che riesci ad attirare una quantità di giovani così numerosa...

ebbene tu hai un grande pregio che è quello di ridare forza e vigore ad un mondo ingrassato e zoppo. La tua forza di attrazione verso i giovani è il tuo più grande pregio! Rincorrere una "gran selezione" quando si ha la possibilità di riassegnare al mercato italiano - giovane - dei numeri così importanti sarebbe tempo perso.

Caro Chianti, tu, la strada l'hai già tracciata! Non perderla rincorrendo un titolo che ancora non ti appartiene.

La manifestazione

Nulla da dire. Il [Consorzio del Vino Chianti](#) non bada a spese. Organizzazione, catering, gestione degli spazi, servizi e sommelierie perfetti! Perfetti sia per la stampa sia per tutti i **lovers** che dalle 16:00 di domenica hanno, letteralmente, invaso le sale della Fortezza da Basso.

La novità

Quest'anno il Consorzio del Vino Chianti si è unito - solo per l'anteprima - al Consorzio Toscano più a sud della regione: il Consorzio del Morellino di Scansano.

Sinceramente è stata una piacevole novità, divertente e conviviale! Una "crasi sangiovesica" che almeno per un giorno fa dimenticare tutte le tensioni, la politica tesa ed il "campanilismo alcolico" tra consorzi più o meno apparentati.

Ahimè la festa è finita, ora, è tempo di degustare!

I campioni degustati - comprensivi di vini di entrambi i consorzi - sono stati all'incirca un centinaio. Questa è una selezione di quello che mi è piaciuto in questa anteprima.

CHIANTI MONTESPETOLI 2018

[Valvirginio](#)

Naso: Menta, liquirizia radice, puntina di ginger, puntina di note fumè, puntina polverosa **Bocca:** Fresco, croccante, abbastanza equilibrato con un tannino abbastanza persistente ma che pecca un po' di coordinazione

[Castello di Sonnino](#)

Naso: Pulito, mela rossa fuji, nota fumè, puntina di frizzantezza balsamica **Bocca:** Si comporta bene, vino rotondo, croccante e saporito, fresco, tannino non arrogante, la cui dinamica si manifesta abbastanza bene. **Questo ci è garbato!**

CHIANTI SUPERIORE 2018

[Casalo dello Sparviero](#)

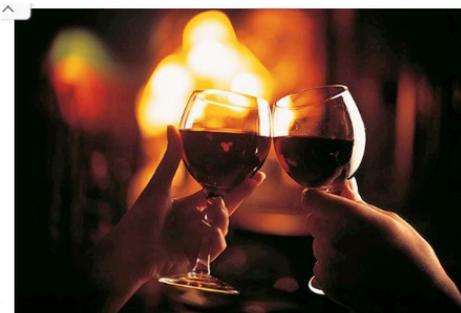
Naso: Terroso, farinoso, leggermente polveroso, nota sulfurea sul finire, leggermente frizzante al naso **Bocca:** Carente su tutti i fronti, una nota positiva retrofattiva un po' burrosa

[Usiglian del Vescovo](#)

Naso: Ciliegia nera matura, eterei, puntina di ferrosità e terrosità, confettura di prugne **Bocca:** Piena, un corpo che scuzzotta all'inizio ma poi si perde, pecca in acidità, tannino fitto ma che potrebbe essere più coordinato, succosità di frutta

HASHTAG 24 NEWS

L'INFORMAZIONE CONDIVISA



FOOD&WINE LIFESTYLE

IL GIORNO DEGLI INNAMORATI, C'È UN VINO GIUSTO PER OGNI COPPIA

By Vincenzo Bianco
Feb 12, 2020, 17:20 Pm

8 195

San Valentino di vino e d'amore tra Cuvée dell'Angelo Pas Dosé e Brut Rosé di Mirabella

San Valentino e alle porte e l'abbinamento tra cena romantica e vino perfetto è una delle chiavi per festeggiare la serata più romantica dell'anno. Per evitare errori, però, è importante prestare attenzione all'affinità che si crea tra piatto e calice. Una serata romantica non può essere tale, senza un calice di buon vino. Fin dalla sua nascita, in Georgia ben 8000 anni fa, questo nettare prezioso ha suscitato l'interesse dell'uomo, che gli ha attribuito proprietà diverse nei secoli. Un piacere divino per i greci, una connessione col dio Bacco per i romani. Ovidio suggeriva di utilizzarlo come strumento di seduzione, perché "prepara i cuori e li rende più pronti alla passione". Il vino può essere quindi il giusto viatico per una serata romantica, senza abusarne. Il moderato consumo può sciogliere qualche inibizione, ma bisogna ricordare che abuso può avere effetti opposti. Come regolarsi? "In medio stat virtus", la virtù sta nel mezzo, avrebbero risposto i nostri avi. Quindi, in alto i calici con alcune proposte per un San Valentino di vino e d'amore, con gli abbinamenti più indicati per una cena romantica.

Prosecco Doc Cuvée I Magredi Extra Dry di Valdo

Ottimo per aprire le danze, questo Prosecco nato dall'accordo tra Valdo e la famiglia Tombacco della cantina I Magredi, è capace di andare ben oltre l'aperitivo. Ne è prova il sorso cremoso, l'aroma agrumato di lime e quei profumi floreali che gli consentono di accompagnare preparazioni più complesse.

Brut Rosé di Mirabella

Nessun metodo classico lombardo, prima di lui, era riuscito ad entrare nella Top 100 di Wine Spectator, la nota rivista americana. I suoi 92 punti nel 2019 hanno portato questo bollicine rosato da 48 mesi sui lieviti al 68esimo posto della classifica. Rosato brillante, profumi di piccoli frutti di bosco e note di lievito, questo spumante piace per l'avvolgente morbidezza al palato, che lo rende un perfetto compagno a tutto pasto.

Cuvée dell'Angelo Pas Dosé 2012 del Castello di Cignola

È amore puro per questa bollicina metodo classico, 72 mesi sui lieviti, che incanta al naso per le note di nocciolo, cedro e pan brioche, e che stupisce in bocca per complessità e lunghezza. Un metodo classico da Pinot Nero in purezza, che per struttura può reggere abbinamenti arditi, persino con le carni grasse. Unico difetto? Una volta aperto, finisce in fretta. Lo spumante è dedicato ad Angelo Moratti, il presidente della Grande Inter di Mazzola.

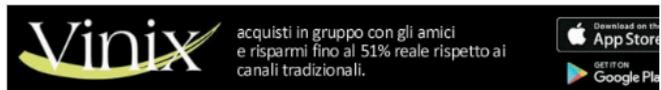
Vermentino di Sardegna Doc 2017 di Antonella Corda

Come un viaggio in Sardegna, l'assaggio di questo Vermentino trasporta direttamente tra i profumi e le essenze mediterranee, mentre la sua sapidità rievoca la brezza marina. Si tratta di un vino che nasce dall'alta selezione in vigna dell'agronoma Antonella Corda, che ha realizzato una boutique winery di grande qualità.

MilleEsettantotto 2017 e MilleEttantatre 2017 di Usiglian del Vescovo

Due vini imperdibili per questa tenuta storica la cui origini risalgono al Medioevo. Il primo è un bianco, il MilleEsettantotto da Chardonnay e Viognier, il cui nome indica la data storica nella quale il Vescovo di Lucca ordinò di piantare viti nella Corte del feudo di Usigliano. Tutte bottiglie numerate per questo bianco dai profumi di frutti tropicali e spezie, bocca piena e rotonda, ottimo a tutto pasto, anche con le carni bianche. Il secondo è un rosso da Petit Verdot, il MilleEttantatre (data in cui il feudo si rese indipendente dal Vescovo), dagli intriganti profumi di mirtillo, rosa canina, sorso concentrato e tannini croccanti.

02/2020 - <https://www.hashtag24news.it/il-giorno-degli-innamorati-ce-un-vino-giusto-per-ogni-coppia/>



Le Anteprime di Toscana: PrimAnteprima e Chianti Lovers



Anteprima Toscana 2020



Anteprime Toscane

di Antonio Di Spirito

Nella fortezza da Basso, si è svolta PrimAnteprima e Domenica Chianti Lovers. Queste due manifestazioni hanno dato inizio alla settimana di presentazione alla stampa delle nuove annate dei vini delle principali denominazioni della Toscana classica.



Chianti Lovers

Seguono le mie osservazioni generali su ogni singola denominazione e sui vini da me preferiti con la degustazione tecnica.



Degustazione Tecnica

Chianti Rufina DOCG

Grande pulizia, frutta in primo piano, speziatura e note di affumicatura.

Colognole 2018: fiori ed erbe di campo; grande bevibilità;

Fattoria di Grignano 2017: sorso di grande nitidezza;

Fattoria Lavacchio – Ludiè Vigneto Casanova 2017: saporito e scorrevole;

Fattoria Selvapiana – Vigneto Bucurchiale 2017: fruttato e speziato;

Castello del Trebbio – Lastricato 2016: ottimo tannino, ma succoso, scorrevole;

Villa Travignoli 2018: elegante al naso, sorso speziato.

Orcia Sangiovese DOC

Spesso consistenti, talvolta magri, comunque saporiti:

Sassodisole – Sassodisole Orcia Rosso 2017: saporito e speziato;

Donatella Cinelli Colombini – Cenerentola 2016: gran tannino, saporito, speziato;

Capitoni Marco – Frasi 2016: naso su note affumicate e di tabacco, ottimo tannino.

Terre di Pisa DOC

Ancora non ben definiti: spesso succosi, speziati, fruttati, molto scorrevoli; qualche eccellenza

Badia di Morrone – Vigna Alta 2016: sorso fitto, speziato, ottimo tannino;

Fattoria di Fibianno – Ceppatella 2015: succoso, tannino levigato, speziato;

Beconcini – Reciso 2016: leggera affumicatura, buon tannino, speziato;

Usiglian del Vescovo – Il Barbiglione 2016: floreale, tannico, saporito;

Castelvecchio – Massima Felicità 2017: tannino levigato, succoso.



Logo Carmignano

Carmignano DOCG

Barco reale dice poco, troppo sfuggenti in bocca

Carmignano abbastanza rotondi e consistenti, ancora un po' immaturi

Carmignano Riserva sicuramente più completi e rotondi

Carmignano Vin Santo: molto pochi, ma due eccellenze

Colline San Biagio – Sancti Blasii 2015: leggera affumicatura; tannico, saporito;

Tenuta di Artimino – Grumarello Riserva 2015: rotondo, saporito, speziato;

Il Sassolo – Carmignano 2016: profumato, tannico, consistente;

Tenuta Le Farnete – Carmignano 2017: buon tannino, scorrevole, speziato;

Castelvecchio – Carmignano 2017: erbe aromatiche; tannino levigato, scorrevole;

Tenuta di Capezzana – Villa di Capezzana 2017: tannino levigato, saporito, speziato;

Piaggia – Carmignano Riserva 2017: ottimo tannino, succoso;

Fattoria Ambra – Elzana Riserva 2016: tannico, saporito, rotondo.

Vinsanto di Carmignano DOC

Tenuta di Capezzana – Vin Santo di Tenuta di Capezzana Riserva 2012: denso, miele, frutti canditi;

Tenuta di Artimino – Vinsanto Occhio di Pernice 2013: frutti canditi, scorrevole, denso.

Montecucco DOCG

vini tendenzialmente magri

Collemassari – Collemassari 2016: profumato, tannino gentile;

Tenuta L'Impostino – Impostino 2014: profumato, tannino levigato, scorrevole.



Logo Maremma

Maremma Toscana DOC

Una volta erano "vinoni" densi e tondeggianti, oggi molti sono esili.

Rocca di Frassinello – Rocca di Frassinello 2016: floreale buon tannino, succoso;

Berretta – Berretta 2017: buon tannino, speziato;

Poggio L'Apparita – San Michele 2013: tannino, vellutato, speziato.

Rosso DOC Colline Lucchesi

Vini succosi e saporiti

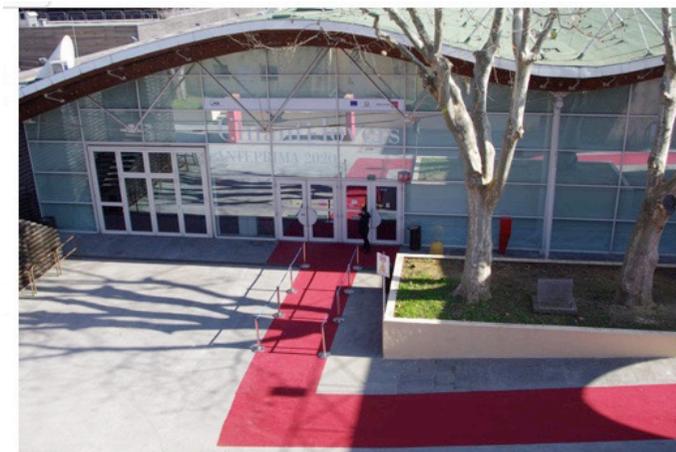
Villa Santo Stefano – Serena Sangiovese 2017: tannico, saporito, speziato;

Valdarno di Sopra DOC Sangiovese

Spesso note minerali e ferrose

Il Borro – Polissena 2017: floreale, levigato;

Tenuta San Jacopo – Orma del Diavolo 2017: saporito, speziato.



Padiglione Chianti Lovers

Morellino di Scansano DOCG

Qualche riduzione di troppo, buoni sapori e complessità

Cantina La Selva – Morellino di Scansano DOCG 2019: consistenza e piacevolezza;

Fattoria Le Pupille – Morellino di Scansano DOCG 2019: succoso e consistente;

Bruni – Morellino di Scansano DOCG 2019: succoso e consistente;

Massi di Mandorlaia – Conte Guicciardini – Morellino di Scansano DOCG 2019: ancora poco espressivo, ma tanta materia;

Morisfarms – Morellino di Scansano DOCG 2019: profumato, tannino levigato, grafite.

Chianti DOCG

Altalenante; alcuni difettosi, altri molto buoni

La Lupinella – La Lupinella Rossa 2019: tannino intenso e levigato, speziato;

Cantine Leonardo da Vinci 2019: floreale; ottimo tannino, speziato, piacevole;

Fattoria Poggio Alloro 2019: buon tannino, fresco, piacevole, speziato;

Il Corniale – Corniale 2018: tannico, speziato, saporito;

La Querce – Sorettole 2018: tannino levigato, scorrevole;

Tenute San Fabiano – Etichetta Nera 2018: tannino levigato, succoso;

Fattoria Uccelliera 2019: buon tannino, piacevole.





#Chiantilovers 2020 : l'annata 2019 si presenta con i superiore 2018 e la Riserva 2017

di Andrea Gori

17/02/2020 - 14:00 Nessun commento

Tempi di attese e grandi aspettative per l'ultima 2019 e Chiantilovers si conferma primo banco di assaggi dell'ultima vendemmia con migliaia di persone (oltre 4000) che fanno la fila per poter assaggiare enprimeur dei Chianti. Detto qualche anno fa poteva sembrare quantomeno eccentrico ma il crescente successo dell'inconueta formula mista tra operatori pubblico e stampa continua a funzionare con migliaia di persone che per un bel pomeriggio di inizio estate (australe) si trovano alla Fortezza per assaggiare insieme questa promettente annata. Annata che giunge a celebrare il milione in più di bottiglie vendute di Chianti rispetto all'anno precedente e aumenti record del prezzo a valore, tasto sempre dolente dei nostri vini. Il tutto tirando un sospiro di sollievo per i dazi USA ma con la preoccupazione che il principale mercato di promozione e investimento degli ultimi anni (la Cina) si è quasi del tutto bloccato così come le azioni di promozione e investimenti programmati: senza una rimodulazione dei fondi OCM allocati per l'oriente verso altri mercati si rischia una battuta d'arresto molto forte per tutto il comparto.

02/2020 - <https://www.intravino.com/primo-piano/chiantilovers-2020-lannata-2019-si-presenta-con-i-superiore-2018-e-la-riserva-2017/>



488 i vini in assaggio di cui 209 anteprime da 122 aziende, vi riportiamo i nostri migliori assaggi suddivisi per tipologia, iniziando appunto dalla 2019, decisamente bella, carnosa, decisa con materia promettente e una sensazione di ariosità e freschezza che ricorda la sempre viva nei cuori 2016 (che in questi giorni sta furoreggiando in altre zone italiane come il Piemonte e i suoi Barolo da 100 punti).

Chianti Docg 2019

Agricola Tamburini: rubino luminoso, naso di frutti rossi, fragrante, ciliegia e lamponi croccanti, freschezza che si manifesta anche in bocca, agile e dal tannino levigato, buona succosità. 84

Badia Di Morrone: rubino intenso, naso dolce di fragoline e ribes, tannino acceso sul frutto croccante, buon equilibrio finale, vivace con tocco sapido. 86

Bindi Sergardi: rubino intenso, naso morbido e floreale, succo di ciliegia e melagrana, bocca fresca e vitale, tannino ben integrato, finale curato. 86

Castelvecchio: rubino intenso, note di fiori primaverili, susine rosse, una vena di ribes, bocca succosa e croccante, di bella freschezza, tannino morbido e misurato. 86

Famiglia Cecchi: rubino intenso, note di marasca e ribes, sfumature boschive, resine, bocca intensa con tannino solido ma ben integrato, finale vellutato. 85

Fattoria Casalbosco: rubino brillante, note fruttate di lampone e ribes, robinia e una vena fragrante quasi balsamica, bocca centrata, fresca e intensa, tannino armonico e finale pulito con tocco sapido. 87

Fattoria dell'Agresto: rubino intenso, frutta rossa croccante, nespole, spunti di freschezza e resine, bocca pulita e vivace, croccantezza di frutto e tannino saporito. 85

Fattoria Lavacchio: rubino intenso, carnoso e polposo, frutti rossi, spunti ematici, nota di erbe officinali, bocca saporita, buon sviluppo, tannino curato e finale con piacevole tensione. 84



Guidi1929: rubino brillante, note di melagrana, frutti di bosco, sfumature di erbe aromatiche, bocca vivace e succosa, tannino saporito, finale con buona progressione. 85

Le Fonti A San Giorgio: porpora, note pepate in evidenza, erbe officinali e frutto di bosco, sorso vibrante tannino un po' contratto ma saporito finale con piacevole dinamica e persistenza. 85

La Lupinella: accattivante, ricco e saporito, pulsa di spezie e macchia mediterranea 87

Poggio Del Moro: Fruttato elegante, limpido, pieno, invitante. Bocca calda e soda, gustosa. Finale in crescendo. 85

Quei2 Tuscany Oil And Wine: porpora intenso, note di erbe aromatiche, ciliegia confit e elementi vinosi e di erbe officinali anche al palato ricco con morbidezze e calore. 85

Salcheto i: rubino luminoso, succoso di melograno e sanguinella, vena di ribes fresca, bocca dissetante con tannino saporito e piacevole finale nitido e succoso. 85

Tenuta San Fabiano Conti Borghini Baldovinetti de'Bacci: rubino luminoso, note di frutti di bosco maturi e susine rosse, bocca piacevole e con progressione dal tannino saporito e finale di buona materia. 84

Agricoltori del Chianti Geografico Chianti Colli Senesi rubino luminoso, note di frutta rossa e buccia di mele, bocca scorrevole e fresca, tannino con elementi piccanti, buona progressione tannino saporito. 84



Bellissimo lo stato di forma dell'annata 2018 che aveva ben fatto sperare lo scorso anno e che non sta in effetti tradendo le attese della vigilia. I vini di alcune sottozone del Chianti e la tipologia "Superiore" non hanno deluso le attese per freschezza pulizia e profondità di gusto al palato.

Chianti Superiore 2018

Buccia Nera divertente dolce e spigliato, grande materia e piacevolezza scura 86

Casale dello Sparviero lavanda e mirtillo, ribes rosso e lampone, tabacco e sandalo, bocca saporita e piccante 87

Castello del Trebbio viola e iris, gessoso solare roccioso e floreale di campagna, bocca di compostezza agrumi e sapidità intrigante tannino giusto 89

Colognole Sinopie elegante speziatura, sorso dolce e ferroso con sapidità finale e carattere roccioso e solido, bella eleganza e giusta complessità 88

Fattoria di Poggio Piano di Mauro Galardi Voce alla Terra mora e ribes nero, liquirizia e more, sottobosco e ginepro, bel carattere boscoso 88

Fattoria Piccaratico dolce di ciliegia, lamponi in confettura, alloro e tabacco dolce vanigliato, sorso un po' troppo ricco ma di bella piacevolezza 88

Malenchini viola e ribes rosso, carnoso il sorso e bella la materia, finale lungo 87

Piazzano floreale bello e intenso, bocca carnosa con tabacco e frutta di bosco ben mixati, tannino spigliato 88

Pieve de' Pitti Cerretello umbratile e piccante, erbe aromatiche e ciliegie, sorso che stuzzica e rilancia, chiusura di lunghezza sorprendente 90

Pieve de' Pitti Moro di Pava sanguigno ematico, pepato e sornione, bocca molto più dritta e scattante, meglio tra qualche mese ma a tavola già fantastico adesso con questo suo carattere aperto e solare 88

Ruffino "Fiasco" solido personale dolce con amarene e mandorle dolci, sorso con tabacco pepe e amarena, finale con discreta persistenza 87

Tenuta il Corno Sornione e spiritato, succulento e deciso, dolcezza e speziatura, sorso importante ma completo 87

Tenuta San Fabiano Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci ciliegie e visciole, lavanda e viola, sorso salino ferroso con guizzo tannico intrigante 89

Usiglian del Vescovo iodio sale e viola, sorso di bella spigliatezza, salino misto ribes rosso e lamponi, chiude agile 88

Villa Saletta importante e deciso, frutto scuro con tostatura e pepe, bocca dal tannino un poco vivace ma molto ricco 86

(vini in grande spolvero tra i più giovani come ci testimonia lo storyteller toscano WikiPedro)





Quali Sono i Costi 2020?

Gestisci i tuoi spostamenti
flotta con facilità in Italia!



Home > degustati da noi > vini#1 > Chianti Lovers 2020: i migliori assaggi di Chianti e Morellino

Chianti Lovers 2020: i migliori assaggi di Chianti e Morellino di Scansano

BUSI: "ANNATA 2019 IN LINEA CON LE ASPETTATIVE"

29 Febbraio 2020 Giacomo Merlotti



FIRENZE – Dopo il successo dell'edizione 2019 anche quest'anno Chianti Lovers, l'anteprema del Consorzio Vino Chianti, realizzata in collaborazione del Consorzio Tutela Morellino di Scansano, ha confermato i risultati con oltre 4 mila presenze alla Fortezza di Basso di Firenze.

In degustazione 488 etichette a rappresentare 122 aziende, 206 le antepreme delle nuove annate: Chianti Docg 2019 e Riserva 2017, Morellino di Scansano Docg 2019 e Riserva 2017.

"Ancora una volta la scelta di voler aprire al grande pubblico ha premiato. È un'occasione concreta per mettere in contatto le nostre aziende con le persone, che hanno così la possibilità di conoscere e apprezzare cosa c'è dietro ogni etichetta" ha commentato Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti.



"La vendemmia – prosegue Busi parlando dell'annata 2019 – è in linea con le aspettative, abbiamo raggiunto l'obiettivo della riduzione del 10% delle quantità che ci eravamo dati per mantenere i magazzini in linea con l'andamento commerciale. La qualità è ottima. Il merito di tutto ciò è delle aziende che negli anni scorsi hanno fatto importanti investimenti e oggi oltre il 75% dei vigneti è stato rinnovato".

A fronte di un mercato interno in crescita del 6,3% e di un +1% sul fronte export giunge gradita la notizia della scelta del governo americano di escludere l'Italia dai dazi.

"Abbiamo tirato un sospiro di sollievo che ci permette di guardare con più serenità ai prossimi mesi – commenta il presidente – E' certo che serve maggiore flessibilità nella gestione dei fondi messi a disposizione per la promozione del vino in modo da rispondere tempestivamente a scenari che possono cambiare all'improvviso. Non possiamo permetterci di restare indietro; poter riadeguare i nostri investimenti in tempi rapidi può significare davvero molto per l'export e i bilanci".

I MIGLIORI ASSAGGI (ALLA CIECA) DI WINEMAG



Frutto di un andamento climatico più clemente ed uniforme rispetto allo scorso anno i vini dell'anteprema si rivelano più simili fra loro, tanto negli assaggi "da botte" quanto un quelli "da bottiglia".

CHIANTI VENDEMMIA 2019

- Chianti Colli Senesi Docg 2019 – Agricoltori del Chianti Geografico
- Chianti Colli Senesi Docg 2019 – Poggio Salvi
- Chianti Colli Senesi Docg 2019 – Tenuta Casabianca
- Chianti Montalbano Docg 2019 – Villa Bibbiani

CHIANTI VENDEMMIA 2018

- Chianti Colli Fiorentini Docg 2018 – Fattoria le Sorgenti
- Chianti Colli Fiorentini Docg 2018 – Fattoria Giannozzi
- Chianti Colli Fiorentini Docg 2018 – Lanciola
- Chianti Montespertoli Docg 2018 – Castello Sonnino
- Chianti Montespertoli Docg 2018 – Tenuta Barbadoro
- Chianti Superiore Docg 2018 – Fattoria Piccaratico
- Chianti Superiore Docg 2018 – Migliarina e Montozzi
- Chianti Superiore Docg 2018 – Usiglian del Vescovo

CHIANTI VENDEMMIA 2017

- Chianti Colli Fiorentini Docg Riserva 2017 – Fattoria di Fiano
- Chianti Colli Fiorentini Docg Riserva 2017 – Torre a Cona
- Chianti Colli Senesi Docg Riserva 2017 – Mormoraia

MORELLINO DI SCANSANO

- Morellino di Scansano Docg 2019 "Mentone" – Mantellassi
- Morellino di Scansano Docg 2019 – Podere Casina
- Morellino di Scansano Docg 2019 – Poggio Brigante
- Morellino di Scansano Docg 2019 – San Felo
- Morellino di Scansano Docg 2019 "Brumaio" – Tenuta Pietramora
- Morellino di Scansano Docg Riserva 2017 – Alberto Motta
- Morellino di Scansano Docg Riserva 2017 – Cantina La Selva

(Di)Vino Amore - Food&Wine

Il Grullaio 2018 – Usiglian del Vescovo

2 mesi ago · by Wine Tasting Team



Written by Wine Tasting Team

Credits: © Usiglian del Vescovo

Situata sulle dolci colline della Valdera all'interno del comune di Palaia; Usiglian del Vescovo deve il suo nome alla contesa che ebbe luogo nell'XI secolo, e che vide come protagonisti il Vescovo di Pisa e quello di Lucca; a quest'ultimo spettò il possesso di Palaia, mentre al suo rivale fu assegnata la proprietà del feudo di Usigliano; a tal epoca risale l'omonimo castello allora Curtes altomedievale. Nel corso dei secoli Usigliano ha mantenuto la sua identità di piccolo borgo agricolo dove risiedevano circa 200 abitanti, e che solo negli ultimi decenni è venuto spopolandosi. A oggi la tenuta si estende su circa 160 ettari dei quali 25 dedicati a vigneto e 15 a uliveto; al centro si colloca la villa di Usigliano, residenza padronale alla quale facevano riferimento l'insieme dei poderi e dei castelli disseminati nella proprietà, e dai quali traggono oggi il nome i vigneti di Usigliano.

I vigneti di Usigliano si ergono su terreni che variano dal sabbioso-limoso al medio impasto, originatesi in età Pliocenica all'innalzamento di una piana costiera e per questo ricchi in fossili marini. L'esposizione garantisce un microclima particolarmente favorevole alla viticoltura, caratterizzato da una regolare piovosità, da una ventilazione costante e da estati calde ma mitigate dalle escursioni termiche notturne. Le viti godono quindi di un terroir particolare che conferisce sapidità e freschezza ai vini.

Proprietà: Final

Conduzione enologica: Federico Ricci

Conduzione agronomica: Francesco Lomi

Viticultura: biologica

Ettari vitati: 22

Bottiglie prodotte: 140.000

Vendita diretta: sì

Visite in azienda: sì

Produzione olearia: sì

Anno di fondazione: 2001

Vino: **Il Grullaio**

Composizione varietale: **Cabernet Sauvignon** e **Merlot**.

Titolo alcolometrico: 14% vol..

Annata: 2018.

Classificazione: I.G.T. Toscana Rosso.

Sistema di allevamento in vigna: cordone speronato impalcato a 80 cm.

Terreno: sabbioso sabbioso (85%) con presenza di argilla (10%) e limo (5%) di colore chiaro, mediamente profondo.

Densità di impianto: 5.000 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono trasportate all'interno di bins in cantina. Dopo una accurata cernita vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di 8-10 giorni a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi ad una temperatura di 25°C. La fermentazione malolattica avviene in serbatoi di cemento ed anfore, il vino poi affina nelle stesse per 6 mesi. L'imbottigliamento viene effettuato in aprile / maggio per preservare la freschezza del vino. Segue un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 30.000 per vendemmia.



Esame visivo

Limpidezza: **limpido**

Colore: **rosso rubino**

Consistenza: **consistente**

Osservazioni: carico di colore con leggeri riflessi granati.

Esame olfattivo

Intensità: **intenso**

Complessità: **abbastanza complesso**

Qualità: **fine**

Descrizione: **floreale e fruttato**

Osservazioni: note di fiori rossi come la rosa e tulipano, seguono sinuosi sentori di frutti, anch'essi rossi e freschi come la ciliegie visciole, il lampone e la fragolina di bosco.

Esame gusto – olfattivo

Morbidezza

Zuccheri: **secco**

Alcoli: **caldo**

Polialcoli: **abbastanza morbido**

Durezza

Acidi: **fresco**

Tannini: **abbastanza tannico**

Sostanze minerali: **abbastanza sapido**

Struttura: **di corpo**

Equilibrio: **equilibrato**

Intensità: **intenso**

Persistenza: **abbastanza persistente**

Qualità: **fine**

Osservazioni:

Considerazioni finali

Stato evolutivo: **pronto**

Armonia: **abbastanza armonico**

Osservazioni: un vino eccellente che esprime al meglio le sue caratteristiche, regalando profumi netti e riconoscibili, al palato risulta equilibrato e molto piacevole.

Abbinamenti: salumi toscani, bigoli con sugo d'anatra.

Etichette recensite:

[Il Barbiglione 2013](#)

[Il Barbiglione 2015](#)

[Il Ginestraio 2018](#)

[Il Grullaio 2018](#)

Usiglian del Vescovo

Località Usigliano

56036 Palaia (PI)

Italia

Phone +39 0587 468000

E-mail: info@usigliandelvescovo.it

Website: www.usigliandelvescovo.it

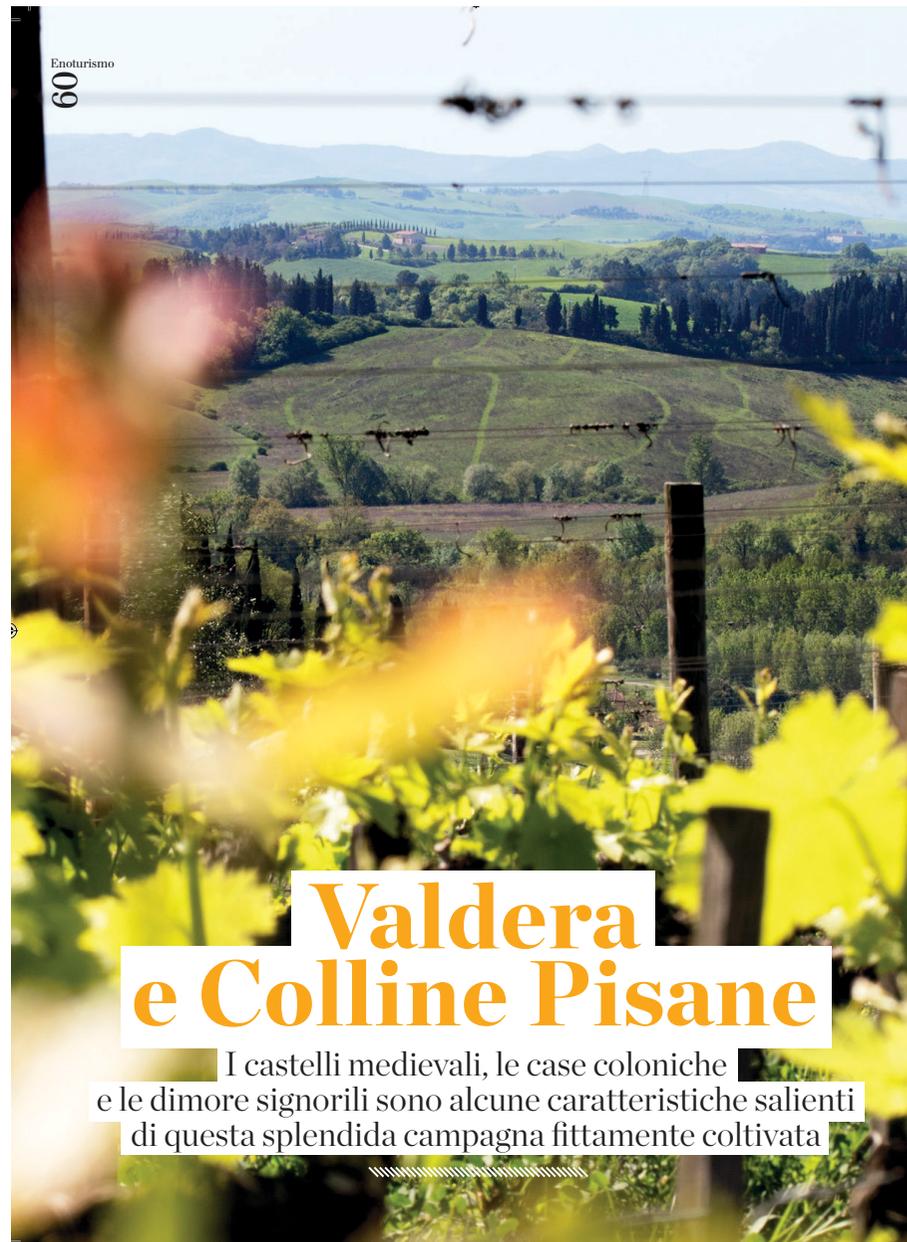
Viaggiare *con* gusto sano

Siracusa *La meravigliosa città dei limoni*



E INOLTRE

- CANAVESE, LA TERRA CHE NON TI ASPETTI
- I COLLI DEL VENETO CENTRALE E I VINI ROSSI
- VALLE D'AOSTA, UNA GASTRONOMIA TUTTA DA SCOPRIRE
- IL FASCINO DELL'OLTREPO PAVESE
- ANDAR PER BORGHI: SANSEPOLCRO
- VALDERA E COLLINE PISANE
- LA MAGIA DELLE LANGHE
- GORGONZOLA DOP: ORGOGLIO ITALIANO
- LA SLOVENIA DA GUSTARE
- LAUSANNE, LA CITTÀ CALEIDOSCOPIO
- CORK TRA CULTURA E CIBO



Valdera e Colline Pisane

I castelli medievali, le case coloniche e le dimore signorili sono alcune caratteristiche salienti di questa splendida campagna fittamente coltivata

Si tratta del risultato di un'organizzazione agricola basata, sino agli Anni '50, sulla mezzadria poderale. Una superficie in gran sviluppo per l'agriturismo e il turismo verde, oltre che per la produzione di vino e olio. Consiste, per la precisione, in dolci rilievi di sedimenti marini, di pendenza e altezza ridotte, in particolare nel bacino del fiume Era. Raggiungono quote elevate nella parte più meridionale, tra i corsi d'acqua Fine, Era e Cècina (Montevaso 634 m e Poggio Mela 648 m), dove gli insediamenti si assottigliano sfumando verso il più aspro paesaggio del Volterrano e delle colline Metallifere. In tale contesto si distinguono svariati centri storici con resti di architetture medievali (Capànnoli, Crèspina, Forcoli, Lari, Lorenzana, Palaia, Peccioli e Terricciola), ville rinascimentali e moderne, residenze di vacanza di famiglie agiate, talvolta ricche di opere d'arte e circondate da lussureggianti parchi. In Valdera la presenza di attività agricole è piuttosto forte. Terricciola, ad esempio, ha saputo conservare egregiamente le proprie memorie rurali e guadagnarsi l'appellativo di "città del vino". Chianni è invece un centro di origine etrusca, terra di produzioni vitivinicole a cui si aggiunge un rinomato olio extravergine di oliva. E poi ancora Peccioli, che guarda al turismo con un'ampia offerta che parte dall'agriturismo fino ad arrivare ai luoghi di cultura, come il Museo delle icone russe. Anche le comunità delle Colline Pisane hanno da sempre mostrato capacità di intraprendenza e acume: in questo territorio dai colori accessi e vibranti, sapere e visite coesistono con assoluto affiatamento. Fascinoso è infatti l'Ecomuseo di Castellina Marittima, che testimonia l'escavazione, la lavorazione e la commercializzazione dell'alabastro, distribuito nei territori dei comuni di Castellina Marittima, Santa Luce e Volterra. Ciò rende possibile ripercorrere la storia di una pietra e della comunità di un territorio, che sullo sfruttamento di tale ricchezza ha basato la propria economia.

CANTINE

PIETRO BECONCINI

Viticoltore per tradizione e per passione, Leonardo Beconcini, insieme alla sua compagna di vita e avventura Eva Bellagamba, dagli Anni '90 comincia a prendere le redini dell'azienda di famiglia nata nel 1954 per volere del nonno Giuseppe, il quale comprò e continuò a lavorare questa terra su cui lavorava nel regime di mezzadria, dandole una propria impronta: 25 ettari complessivi, di cui 14 vitati e 2 a olivicoltura in quel di San Miniato. Agricoltura biologica di Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino, Cilieggiolo, Canaiolo Rosa, Malvasia Bianca, Trebbiano, Colombana e soprattutto di Tempranillo, sorprendente per la sua grande piacevolezza di beva.

Sito web: www.pietrobeconcini.com

FATTORIA DI FIBBIANO

Nel 1996 Nicola e Matteo Cantoni, da Lodi, decidono di realizzare il loro sogno sui terreni marini, ricchi di conchiglie e coralli in quel di Terricciola. Nicola, agronomo ed enologo, segue tutta la produzione,

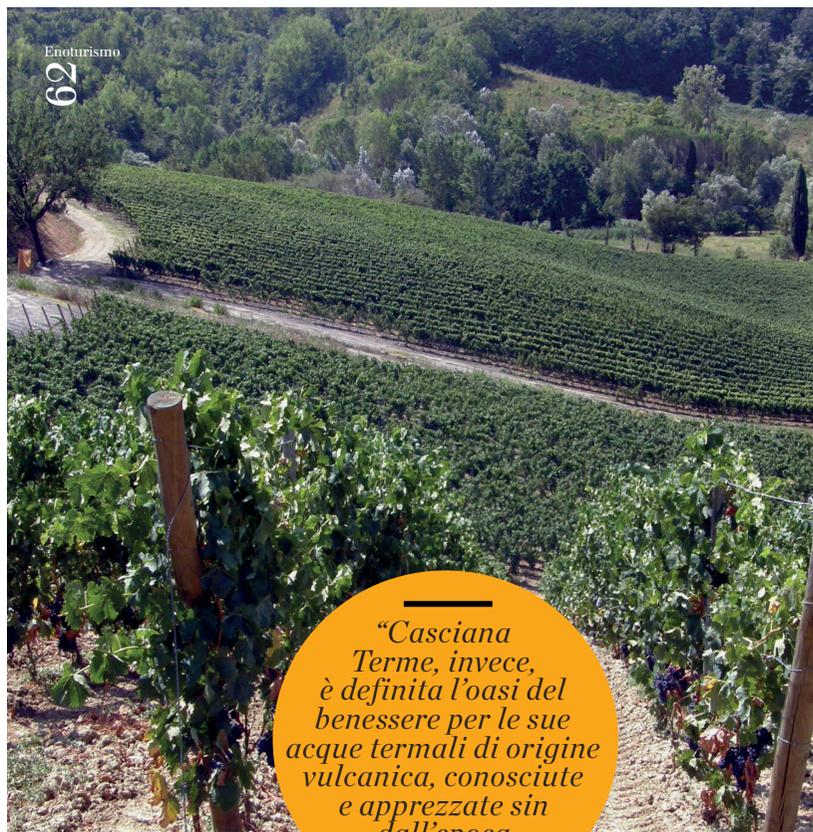
dalla vigna alla cantina, mentre Matteo è in giro per il mondo gran parte dell'anno per promuovere e vendere i propri prodotti. Si definiscono "coltivatori-custodi dell'uva Colombana", ma valorizzano in maniera esemplare tutti i vitigni autoctoni. Bellissima la fattoria, il cui casolare risale ai primi anni del 1700, con due anime e un cuore solo: un'azienda agricola rigorosamente bio e un agriturismo immersi in una superficie di 75 ettari, coltivati a vigneto e oliveto oltre al bosco.

Sito web: www.fattoria-fibbiano.it

USIGLIAN DEL VESCOVO

Una splendida tenuta di origine medievale di oltre 160 ettari, dei quali 23 vitati (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay, Viognier) e 15 di oliveto in quel di Palaia. Il tutto a conduzione biologica. Il terreno rappresenta uno dei punti di forza dell'azienda. La sabbia è presente in percentuali altissime ed è notevole la presenza di fossili marini. Un terroir unico, capace di generare vini dall'eccellente e spiccata nota minerale.

Sito web: www.usigliandelvescovo.it



DOVE MANGIARE

LOCANDA LA FORNACE

Un'ottima cucina tipica, condotta sapientemente dalle simpatiche cuoche Antonella e Renella. Utilizzo esclusivo di verdure, frutta e olio EVO dall'azienda di cui fanno parte (Badia di Morrona), così come la caccagione e i pregiati vini.

Indirizzo: Via del Chianti 6 - Terricciola

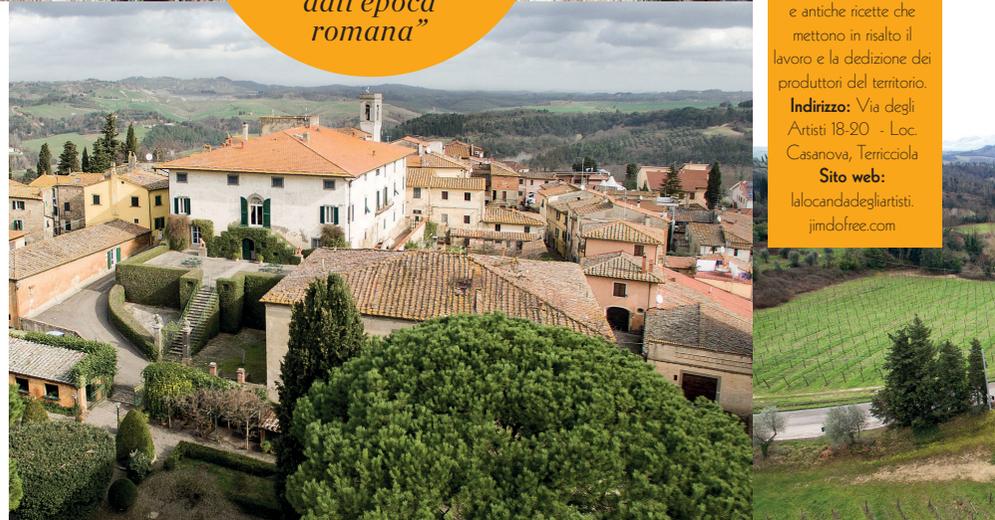
Sito web: badiamorrona.it/ristorante/

LA LOCANDA DEGLI ARTISTI

All'interno di un borgo medievale, da un antico casolare restaurato nasce La locanda degli artisti. Il venerdì e il sabato vi aspetta una cucina contadina: un intreccio di odori, sapori, nuove e antiche ricette che mettono in risalto il lavoro e la dedizione dei produttori del territorio.

Indirizzo: Via degli Artisti 18-20 - Loc. Casanova, Terricciola

Sito web: lalocandadegliartisti.jimdofree.com



Ricca tradizione

Questa è dunque una terra in cui agricoltura e allevamento rivestono grande importanza: sulla Strada del vino delle Colline Pisane, che interessa i borghi di San Miniato, Palaja, La Rotta, Peccioli, Lajatico, Terricciola, Lari, Crespina, Fauglia, Lorenzana, Casciana Terme e Chianni, s'incrociano dolci pendii, punteggiati da filari di viti, ulivi e campi di grano. In un territorio dove la viticoltura è stata da sempre praticata sin dal tempo degli Etruschi è possibile scoprire e degustare produzioni di qualità che, nelle diverse tipologie, iniziano finalmente a delineare la spiccata complessità dell'areale. Il "nettare" sicuramente più rappresentativo è il Chianti DOCG, che nelle tipologie Colline Pisane, Superiore e Riserva fornisce sia vini freschi sia vini più strutturati e adatti all'invecchiamento. Il Sangiovese è il vitigno fondamentale che si accompagna tradizionalmente ad altri autoctoni quali il Cilieggiolo, il Canaiolo, la Malvasia nera e a piccole quantità di Trebbiano Toscano. La nuova DOC Terre di Pisa (2018) rivendica inoltre un meritato spazio, poiché si pone come obiettivo quello di consolidare una precisa identità e rappresentare il punto più elevato del vino pisano proprio nei comuni e nella frazioni sopra citate. Non mancano, infine, su tutto il comprensorio, i vini a Indicazione Geografica Tipica - IGT, i quali continuano a riflettere un serio legame con il territorio. All'interno di questa categoria rientrano la gran parte dei cosiddetti "Supertuscans", vini di grande struttura e longevità grazie a un'accurata selezione in vigneto, un'attenta vinificazione e un affinamento in botti piccole (barrique) o grandi (tonneaux) anche per oltre due anni, e poi per sei mesi o un anno in bottiglia. Vera particolarità della zona è l'Uva Colombana di Peccioli, pregiatissima varietà da tavola che la leggenda lega al passaggio del santo pellegrino evocato nel nome: dai chicchi di colore dorato e di forma allungata, un'uva piuttosto dolce un tempo apprezzata anche per le sue qualità curative, disintossicanti e ricostituenti. Sul fronte olivicolo si ottengono oli dal colore verde tenue tendente al giallo oro che presentano solitamente un fruttato medio e un sapore con note di amaro e piccante,



"Vera particolarità della zona è l'Uva Colombana di Peccioli, pregiatissima varietà da tavola"

DOVE DORMIRE TENUTA DI GHIZZANO

Quattro case coloniali immerse nel verde delle colline pisane lungo la strada del vino, nei pressi del Borgo di Ghizzano, una volta ambito castello per la sua posizione strategica, collinare e nei pressi della Via Francigena. Oggi, ristrutturate con i migliori comfort, offrono una bellezza e una tranquillità senza pari.

Indirizzo: Via della Chiesa 4 - Ghizzano di Peccioli

Sito web: www.tenutadighizzano.com

PIEVE DE' PITTI

Nel cuore dell'alta Valdara, ubicato al limite del Comune di Terricciola, il relais è immerso in un favoloso parco di quasi 200 ettari: un'antica dimora nobiliare immersa tra gli uliveti e i vigneti. Un parco ricco di lecci e una piscina da sogno.

Indirizzo: Via Pieve de' Pitti 7 - Terricciola

Sito web: www.pievedepitti.it

accompagnate da cenni di carciofo, mandorla e verde di foglia. La cultivar predominante è il Frantoio o Razzo, seguita da Leccino e Moraiole, ma anche da cultivar minori quali Mignola o Madremignola, Lazzero, Grossaio, Pendolino, Pendagliolo.

Un prodotto pregiato

Vanto della zona è poi il tartufo bianco di San Miniato, presente nelle grandi estensioni di bosco misto (piooppo, tiglio, salice, carpino, quercia, nocciolo). Un habitat ideale, un fondovalle umido in terreni argillosi e tufacei, che è riuscito negli anni a mantenere una certa tipologia di assetto idrogeologico e il divieto di antiparassitari, diserbanti e pesticidi in agricoltura. Una volta infatti trovata l'adeguata maturazione, il tartufo bianco trasmette un intenso profumo con aromi che vanno dal miele al fieno, dalle fragranze di terra bagnata a quelle delle spezie, dall'aglio al fungo. Senza dimenticare la notevole disponibilità di tartufo bianchetto e nero, delle varietà uncinato e scorzone nel suo vasto contorno gastronomico. Proseguendo nella parte rurale, a Lari, contraddistinto dalla possente dimensione del castello, spunta la celebre ciliegia cui è dedicata una considerevole sagra: un evento storico a tutti gli effetti del panorama gastronomico toscano. Già conosciuta nel '700, la ciliegia è sempre stata la regina fra i frutti prodotti sulle Colline Lari-giene, le cui cultivar si presentano in un numero massiccio: Crognolo, Cuore, Di Giardino, Di Guglielmo, Di Nello, Gambolungo, Marchiana, Morellona, Papalina, Precoce di Cevoli, Siso, Usigliano. Avviene invece tra aprile e maggio la raccolta dei deliziosi baccelli (fave), consumati freschi con pecorini o prosciutti locali, oggetto di numerose sagre. Pontedera offre cultura e promuove la ricerca scientifica: il Museo Piaggio si è ampiamente guadagnato un degno spazio nel panorama nazionale e il Polo scientifico, creatura della Scuola Superiore di Studi universitari e di Perfezionamento S. Anna, Casciana Terme, invece, è definita l'oasi del benessere per le sue acque termali di origine vulcanica, conosciute e apprezzate sin dall'epoca romana.



Enoturismo

629

20/06/2020
Pag. 32 Ed. Pisa-pontedera

IL TIRRENO

diffusione: 30603
tiratura: 41138

MilleEsettantotto, il brindisi che celebra Usiglian del Vescovo

Il nuovo vino (affinato in cocciopesto) dell'azienda palaiense in omaggio all'anno di nascita della tenuta

PALAIÀ

Un numero dai mille significati. A Usiglian del Vescovo nasce MilleEsettantotto, un vino a tiratura limitata da uve Chardonnay e Viognier affinato in cocciopesto.

L'azienda pisana Usiglian del Vescovo ha voluto celebrare con questo vino l'anno che sancì la nascita della tenuta, il 1078: proprio in quell'anno Matilde di Canossa donò ai vescovi di Lucca la tenuta di Usiglian di Palaia, proprio per questo successivamente denominata Usiglian del Vescovo. Qualche anno dopo, nel 1083, si ebbe la prima vendemmia, grazie al vescovo di Lucca, che volle piantare i primi vigneti al fine di produrre vino per officiare la messa.

MilleEsettantotto è un vino dalla grande armonia gustativa che riempie il palato di molte sfaccettature aromatiche, pensato per una

lunga evoluzione.

Usiglian del Vescovo si trova nel territorio comunale di Palaia, nel cuore della Doc Terre di Pisa, una zona che beneficia di un ambiente particolarmente vocato alla viticoltura, come testimonia la sua storia, lunga mille anni. La vicinanza alla costa toscana garantisce un clima ideale per la maturazione della vite.

La tradizione si integra con avanzate tecniche enologiche, volte sempre a preservare e non alterare il prodotto finale, cosicché ogni etichetta prodotta rappresenta una spontanea modalità espressiva e svela le poliedriche sfumature di un territorio complesso.

I terreni ricchissimi di fossili marini e di sabbia e la conduzione biologica del vigneto rendono i vini di Usiglian del Vescovo espressioni uniche di questo territorio. L'esposizione garanti-

ce un microclima particolarmente favorevole alla viticoltura, caratterizzato da una regolare piovosità, da una ventilazione costante e da estati calde mitigate dalle escursioni termiche notturne. La raccolta in vigna è gestita da mani esperte in grado di selezionare le uve e in cantina la cernita visiva acino per acino è un passaggio fondamentale per la qualità dei vini. —



Il vino MilleEsettantotto



Una grappola del vitigno



L'aspetto della tenuta di Usiglian del Vescovo



 USIGLIAN DEL VESCOVO

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato