JAMES MAGAZINE

DEGUSTAZIONE

Il Barbaglione, il vino icona di Usiglian del Vescovo

di **Paolo Valente** pubblicato il 7 gennaio 2024

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

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

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

DEGUSTAZIONE

IL BARBAGLIONE

Terre di Pisa Doc Rosso

È il vino più rappresentativo della cantina, quello che incarna meglio l'unicità del terreno sabbioso di derivazione marina ricco di conchiglie e i vitigni che su di esso vengono allevati. Vigneti posti ad un'altitudine media di 250 m s.l.m. Vendemmia manuale, fermentazione alcolica pare in acciaio e parte in tini troncoconici di rovere, fermentazione malolattica in cemento, maturazione per circa dodici mesi in barrique e tonneau equamente divise tra nuove, di primo e di secondo passaggio. Messa in commercio dopo quattro anni dalla vendemmia. Basso tenore di solfiti: entro i 70 mg/l. Prima annata prodotta 2009 e produzione annuale tra le 15.000 e le 20.000 bottiglie. Un vino che, per le sue caratteristiche di eleganza e armonia, lascia un ricordo indelebile nei ricordi del consumatore.

2015

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

2016

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

2017

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

2019

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

2020

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

https://www.jamesmagazine.it/wine/barbaglione-vino-icona-usiglian-del-vescovo/