

Lupicaia, campione mediterraneo

| di Stefania Vinciguerra 11/03/22



Il noto vino rosso del Castello del Terriccio in otto annate significative, a partire dalla prima fino ad arrivare alla grande versione del 2016.

Cento anni di proprietà vogliono dire qualcosa, soprattutto se questa proprietà include un borgo diffuso con le case, la chiesa, un circolo ricreativo, la scuola, il panificio, la fonderia, la falegnameria, la fornace per i mattoni, il mulino... **Un vero borgo**, quello del Terriccio, dove vivevano centinaia di persone e che fino agli anni Settanta è stato una realtà mezzadrile.

Poi la riorganizzazione moderna curata da **Gian Annibale Rossi di Medelana**, erede di quella famiglia Ferri che aveva acquistato la proprietà nel 1921. Il desiderio di produrre grandi vini, l'**impianto di vitigni bordolesi (cabernet sauvignon, merlot e sauvignon blanc)** negli anni Ottanta, la scelta di enologi che avrebbero fatto parlare di loro: Carlo Ferrini per i vini rossi e Graziana Grassini e poi Hans Terzer per i bianchi.

Il Castello del Terriccio è una delle proprietà toscane più estese (conta **1500 ettari, di cui 60 a vigneto e 40 a uliveto**), situato poco più a nord di Bolgheri, curato con la mano d'opera che è quella di sempre, gli eredi delle famiglie che hanno sempre vissuto al Terriccio, che amano quella terra e la sentono propria.

Alla morte di Gian Annibale, la proprietà è passata nelle mani di suo nipote, **Vittorio Piozzo di Rosignano**, che ha lasciato da parte la finanza per concentrarsi sulle attività agricole di famiglia, di cui il Terriccio è il fiore all'occhiello. Il suo impegno è dedicato a preservare l'unicità di quest'azienda e dei suoi vini, tra i quali il famoso **Lupicaia**, del quale è stata fatta recentemente una verticale a Roma, guidata da Daniele Cernilli.





Lupicaia 1993

93/100 – Fuori commercio

90% Cabernet sauvignon, 10% Merlot. Maturazione di 2 anni in barrique di rovere francese. Annata fresca, abbastanza equilibrata. Prima annata di produzione.

Colore scuro e molto integro. Al naso note di frutti di bosco, ribes nero, ma soprattutto toni di macchia mediterranea ed erbe medicinali. In bocca l'acidità si sente, così come una leggera ruvidità iniziale che si perde però nella concentrazione. Succoso ed elegante, nel finale ricorda la liquirizia.



Lupicaia 1995

97/100 - € 150,00

90% Cabernet sauvignon, 10% Merlot. Maturazione di 2 anni in barrique di rovere francese. Annata particolarmente tardiva, quasi senza estate.

Colore tenuto benissimo. Naso molto intenso e perfettamente integro, con note balsamiche di macchia mediterranea ed eucalipto, olive verdi, bacche e un'elegante speziatura. In bocca è energico, cremoso, molto saporito, dal tannino vivo e la trama serrata. Un vino seducente dal finale setoso.



Lupicaia 2001

91/100 - € 160,00

90% Cabernet sauvignon, 10% Merlot. Maturazione di 2 anni in barrique di rovere francese. Annata calda.

Colore scuro e compatto. L'evoluzione al naso è più evidente, l'impatto è austero, ci sono leggere note di glutammato poi caffè, tabacco. Il corpo è pieno ma il tannino è abbastanza evidente così come la nota di calore. Un vino ricco, figlio della sua annata.



Lupicaia 2006

95/100 – € 130,00

85% Cabernet sauvignon, 8% Merlot, 7% Petit Verdot. Maturazione di 2 anni in barrique di rovere francese. Annata regolare e bilanciata.

Colore scurissimo e denso. Naso più fresco, con la caratteristica nota di eucalipto e di macchia mediterranea, accenni speziati e di legno di sandalo, ancora ricordi fruttati. In bocca è denso, con il rapporto acidità-tannini ben equilibrato e un lungo finale.



Lupicaia 2009

92/100 - € 125,00

85% Cabernet sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Merlot. Maturazione di 20-24 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Annata fresca.

Colore scuro molto vivo. Al naso l'usuale tavolozza dei frutti di bosco con la balsamicità consueta meno prorompente. In bocca è saporito, più verticale, con i tannini presenti ma di ottima fattura. Buona la persistenza finale che ricorda il ribes.



Lupicaia 2010

95/100 - € 150,00

90% Cabernet sauvignon, 10% Petit Verdot. Il Merlot esce dal blend. Maturazione di 24 mesi in tonneau di rovere francese. Annata costante ma calda, molto importante.

Rosso rubino scuro. Naso ampio e complesso con un tripudio di pepi: nero, verde e bianco, poi l'eucalipto marchio di fabbrica, note torbate e il frutto a chiudere. Di corpo ma con buona acidità, la ricchezza del sorso è sostenuta da una trama tannica fitta che accompagna nel finale caldo ed elegante.



Lupicaia 2012

94/100 - € 125,00

90% Cabernet sauvignon, 10% Petit Verdot. Maturazione di 22 mesi in tonneau. Dopo un inverno rigido, l'estate è stata molto calda.

Rosso rubino profondo. Naso austero, quasi terroso, con il classico eucalipto, quindi grafite, mirtillo, scorza di cedro. In bocca è molto denso, ricco, con il tannino che la fa da padrone pur senza disturbare. Finale lungo, ampio e persistente.












Lupicaia 2016

96/100 - € 120,00

90% Cabernet sauvignon, 10% Petit Verdot. Maturazione di 24 mesi in tonneau. Una delle annate più regolari dell'ultimo decennio.

Rubino scuro e denso. Naso raffinato. Il classico frutto rosso è accompagnato da gentili note di lavanda, con il bel balsamico dell'eucalipto e cenni di grafite. In bocca emerge per personalità ed eleganza, con tannini fini e cremosi: un vino armonico ed equilibrato, saporito e persistente. La mediterraneità che esplose e affascina.

PRODOTTI CORRELATI

	Prodotto	Produttore	Pubblicato il	Autore	Leggi
	Lupicaia 1993 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Lupicaia 1995 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Lupicaia 2001 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Lupicaia 2006 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Lupicaia 2009 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Lupicaia 2010 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Lupicaia 2012 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Lupicaia 2016 Toscana	Castello del Terriccio	11/03/22	Stefania Vinciguerra	+Q
	Castello del Terriccio		30/06/12	Redazione	+Q