



NEWS

Roma - Una indimenticabile verticale di Lupicaia di Castello del Terriccio a partire dal 1993

NEWS

Azienda Agricola Milazzo, il nuovo Maria Costanza Riserva Bianco ed il Maria Costanza Riserva Rosso

COMUNICATI STAMPA NEWS

Successo oltre le aspettative per il 30° Merano WineFestival. 5.000 presenze per un'edizione ridotta apprezzata da buyer, espositori e visitatori

NEWS

Calabria - Baroni Capoano - Storia, tradizione e valorizzazione delle terre di Cirò

NEWS

I fratelli Camanini ed il Lido 84: Un "due stelle" per tutti

NEWS

Shiraz australiani e Syrah siciliani, così vicini, così lontani

NEWS

Alla scoperta del Terroir Altoatesino - Il Pinot Nero

NEWS

Life of Wine 2021 - L'influenza del tempo su alcuni dei più longevi vini italiani: Brunello di Montalcino e Aglianico del Vulture

NEWS

BEN 52 MEDAGLIE ITALIANE A SPIRITS SELECTION 2021 by CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

NEWS

Marche - Ruggine di Clara Marcelli - Degustazione verticale annate 2011-2017

5/10

**NEWS**

Roma - Una indimenticabile verticale di Lupicaia di Castello del Terriccio a partire dal 1993



di #DIVINOPAOLINI pubblicato il 12 Novembre 2021

Cento anni – o giù di lì – da quando la proprietà esiste con l’assetto attuale (prima era passata, peraltro, per le mani di altre famiglie storiche).



Due invece da quando il suo ri-creatore e indomito conduttore, **Gian Annibale Rossi di Medelana**, se n'è andato.



Poco più di uno, infine, da quando le maglie del Covid hanno impedito al suo successore, il nipote **Vittorio Piozzo di Rosignano**, di fare immediatamente tutto quel che avrebbe voluto per condividerne e perpetuarne pubblicamente, e dal vivo, gli ultimi frutti di lavoro: i vini che han reso celebre il **Terriccio** – che pure è molto, molto altro – e in particolare il più blasonato del lotto: il **Lupicaia**.



Ed ecco finalmente, dunque, presentato a **Roma** (nella cornice impeccabile dell'**Hassler**) e apice di una verticale partita nientemeno che dal **1993** (prima annata "ufficiale" prodotta, preceduta da un paio di stagioni di prove non ancora targate), il fer-de-lance della produzione composita di questa tenuta-feudo: ben 1500 ettari in tutto, la superficie della Roma entro le mura, come ha puntualizzato **Daniele Cernilli**, voce insieme a Vittorio Piozzo della mattinata e conduttore finissimo della degustazione che, attraverso otto tappe, è approdata all'ultima (straordinaria per qualità): il **Lupicaia 2016**.

A Piozzo, prima di iniziare ad "*ascoltare*" i vini, il compito di tracciare il profilo filologico e attuale della grande "casa" da cui essi arrivano.



Un luogo vissuto a lungo da oltre 50 famiglie, ricco di strutture sociali e individuali (chiesa e scuola

incluse), con dentro bosco, uliveto, allevamento di bovini di razza Limousine, il maneggio amatissimo dove Gian Annibale – campione di completo e destinato a una partecipazione olimpica prima che uno sciagurato incidente, di cavallo appunto, gli sottraesse l'uso delle gambe – addestrava, anche dalla carrozzella, dirigendo con fermezza e competenza assolute il lavoro di chi era in campo, gli “allievi” a quattro zampe.



Più, oggi, un ristorante ambizioso (a condurlo è stato chiamato **Cristiano Tomei**, affermato chef dell'Imbutto) e una struttura di accoglienza in divenire, che porterà al varo di un autentico albergo diffuso, rigeneratore delle ex abitazioni cadute in disuso.



E infine, ovviamente, la vigna. Settantacinque ettari impostati e voluti dal dottor Rossi, appunto, e con dentro Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Petit Verdot. Entrato in scena quest'ultimo, ad

affiancare nel blend del Lupicaia – e poi a rimpiazzare del tutto – il Merlot, compagno di viaggio iniziale del sempre dominante (90%) Cabernet Sauvignon. Come Cernilli (che ha ricordato, prima di ogni altra cosa, la sua amicizia con “Pucci”, come gli intimi chiamavano il tycoon della tenuta) ha rammentato prima di entrare direttamente nelle annate e nei calici.

Ed eccolo, dunque, il defilé dei millesimi scelti per l’occasione.



Lupicaia 1993: annata di freschezza, testimoniata da una acidità ancora viva e vivifica. Note costiere di macchia, agrume rosso, sapidità, echi di sangue lontani, con un naso che già promette integrità e un impatto al palato che non segnala il minimo sintomo di resa. Anzi...

Lupicaia 1995: avvolge e impatta con altra consistenza, più “dolce” e complesso al naso, dal frutto più ampio e scandito, questo figlio di annata di andamento lento (tardiva in tutto, dall’inviatura alla raccolta) che ha tannini decisamente più forti e importanti. Ma la carne che li avvolge è piena, e l’acidità necessaria ad alleggerirne l’impatto c’è tutta. Un grande Lupicaia.