



## CON UN GRAN FAGIANO AL TARTUFO IL LUPICAIA CASTELLO DEL TERRICCIO

Tempo di tartufo, con il corollario della celebre fiera che si tiene a Alba. E allora perché non trattarsi bene? Anzi, perché non esagerare con uno splendido fagiano al tartufo? Magari, se si ha tempo e voglia, addirittura strafacendo e mettendo mano alla preparazione addirittura di una galantina di fagiano tartufata dove le carni della pregiata selvaggina vengono lasciate per ventiquattro ore in una marinatura al Madera. Ebbene, con un piatto tanto pregiato, occorre un vino altrettanto pregiato, come il Lupicaia di Castello del Terriccio, l'azienda vitivinicola di Castellina Marittima, in provincia di Pisa. Di proprietà di Gian Anibale Rossi di Medelana, Castello del Terriccio costituisce una delle realtà vitivinicole più blasonate, in termini di eccellenza produttiva, del panorama enologico italiano. Il Lupicaia, poi, è la vera punta di diamante della Tenuta. E' un vino nato nel 1993, affermandosi subito come un fuoriclasse. Le selezionatissime uve destinate a questo grande rosso provengono dal Vigneto Lupicaia, ubicato nella parte più vocata dell'azienda e delimitato da filari

di eucalipti. Lupicaia deve il suo nome a un toponimo locale che trae origine dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi. Il Lupicaia è un vino da invecchiamento e meditazione, composto prevalen-



temente da uve Cabernet Sauvignon. Un piccolo taglio di Merlot è, tuttavia, presente almeno a giudicare dalla gamma olfattiva e sensoriale di questo grande prodotto in cui l'affinamento dei vitigni avviene separatamente in tonneau d'Al-lier per 22 mesi circa, prima dell'assemblaggio e di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Questo grande vino (se ne producono 30 mila bottiglie annue) è splendido già nel colore di un rubino intenso e concentrato. Il naso è finissimo: vi si trovano, egregiamente fuse, note di frutta in confettura, di tabacco, di spezie dolci, di liquirizia e di toni goudron. Rilevante, poi, è la superba presenza di una nota erbacea che vira sul mentolato. Al palato è decisamente avvolgente, vellutato. Si presenta come vino di grande e complessa struttura. A caratterizzarne la beva è l'equilibrio perfetto tra un'ottima freschezza e una suadente morbidezza. La sensazione di calore e il tannino nobile e vellutato completano l'opera, regalando all'assaggiatore un finale lunghissimo e entusiasmante.

● Giovanni Orso



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694