

# Bulichella: potenza enoica del terroir toscano

scritto da Riccardo Isola | 11/06/2020



## **A nord della Maremma, prendono forma i vini della cantina guidata dalla famiglia Miyakawa. Vini potenti e territoriali che parlano di tradizione con stile e scatto futurista**

Non entriamo nella descrizione approfondita dalla storia aziendale, avremo modo di farlo molto presto (speriamo). In questo articolo, diciamo così prologo giornalistico di un viaggio italo-nipponico che racconteremo, ci basti ricordare che stiamo parlando dell'azienda **Bulichella**, frutto dell'intuizione imprenditoriale e della passione della **famiglia Miyakawa**, nata nel 1983.

I fondatori **Maria Luisa e Hideyuki**, assieme ad altre tre famiglie concretizzano il desiderio di vivere come un unico nucleo familiare allargato in un aggregante progetto natural-imprenditoriale, nella campagna di Suvereto, in provincia di Livorno. Dal 1999 i Miyakawa diventano unici proprietari della tenuta. L'azienda è dalla sua nascita fortemente vocata ad un approccio biologico, cosa che lascia un imprinting chiaro in ogni vino.

## Vini Bulichella di Suvereto: Rubino e Hide, 2 etichette da provare

Per questo nostro primo approccio degustativo, abbiamo assaggiato **due vini Bulichella**, due “cavalli di razza” della proposta vitivinicola dell’azienda di Suvereto. Si tratta del «**Rubino**» IGT **Costa Toscana** e dell’ «**Hide**» **Syrah IGT Costa Toscana**.

### «Rubino» IGT Costa Toscana

Sangiovese, Merlot e Cabernet (Franc e Sauvignon), in attenta selezione si tramutano in un taglio bordolese di declinazione toscana. Un **vino ironico, scattante, dinamico e avvincente**. Fresco e di grande personalità organolettica, rappresenta l’inno storico dell’azienda.

Dopo una breve macerazione prefermentativa a freddo, le uve sono fatte fermentare a 24°. Successivamente avviene l’affinamento in acciaio, seguito da un breve passaggio in barrique di secondo e terzo passaggio.

### La degustazione del «Rubino»

Nel calice, il «**Rubino**» IGT **Costa Toscana** si presenta di un rosso rubino vivo che si rispecchia in un approccio olfattivo fortemente caratterizzato da sentori floreali, soprattutto viola, e frutti a bacca rossa, come ciliegia e susina a polpa rossa. Nuances confermate al palato. Qui si nota un perfetto equilibrio della dimensione enoica del vino con la struttura tannica, in cui c’è scatto ma anche grande tenuta della texture. Bellissima la chiusura ampia, lunga e persistentemente complessa del finale.

Perfetto compagno per **primi piatti con ragù anche di cacciagione**, non disdegna l’avvicendamento con carni bianche aromatizzate e con formaggi di media stagionatura.

### DiVini connubi d’arte per il «Rubino»

Sorseggiare il «Rubino» ti catapulta all’inseguimento sfrecciante e sinusoidale della geometria cromatica dell’opera di **Tullio Crali** “*Le forze della curva*” del 1930.

### «Hide» Syrah IGT Costa Toscana

È un vino con tanti “cavalli organolettici” nel suo motore. Potente, di corpo che nel corso del tempo saprà dare sicuramente esperienze di guida gusto-olfattiva entusiasmanti. Per ora, almeno al nostro assaggio, è ancora un motore non al massimo potenziale espresso.

Per carità il carattere e la personalità di questo Hide nella sua struttura complessiva è sicuramente la firma più vicina alla dimensione “Pininfariniana” dell’azienda. Classicità, eleganza e potenza ci sono tutte ma forse i “cavalli enoici” scalciano ancora, selvatici e acerbi.

Un vino ottenuto da **uve Syrah** in purezza fermentare in barrique aperte. Dopo la macerazione, circa una mese, segue un lungo affinamento in tonneaux e barrique, per almeno 18/24 mesi. Una volta in bottiglia riposa ulteriori 12 mesi prima dell’introduzione sul mercato.

### «Hide»: degustazione e abbinamenti

Hide si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al viola. Un vino che deve essere compagno di **piatti importanti**, complessi, tradizionali e regionali. Dalla caccia a grigliate fino ad arrivare a tagliate e mitiche bistecche, non disdegna compagni di viaggi caseari super stagionati.

Tra i **vini Bulichella**, l'etichetta Hide ha una piccola produzione, circa 2.500 bottiglie, per un prodotto da tenere a riposo ancora per diversi anni prima di poter assaggiare e far sprigionare al palato la dirompente coppia enologica che possiede.

### **DiVini connubi d'arte per «Hide»**

Questo vino potente, dinamico e corpulento nella sua bevibilità richiama la forza mai doma del "*Dinamismo di un'automobile*" nell'opera di **Luigi Russolo** del 1913.

**Società Agricola Bulichella s.r.l.**  
Località Bulichella 131 - Suvereto (LI)  
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)