



102 | Castello del Terriccio |

Boat Gourmet

# Il paradiso all'improvviso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694



## Sudden paradise

VITTORIO PIOZZO DI ROSIGNANO HA RACCOLTO UN'IMPORTANTE EREDITÀ E CON TENACIA NE HA FATTO UN CAPOLAVORO. LA TENUTA È OGGI LA DESTINAZIONE PERFETTA PER CHIUNQUE DESIDERI DEGUSTARE DELL'OTTIMO VINO, PROVARE LA MIGLIOR CUCINA TOSCANA E SOGGIORNARE CIRCONDATO DA NATURA E SILENZI.

TUTTO VISTA MARE

VITTORIO PIOZZO DI ROSIGNANO RECEIVED AN IMPORTANT INHERITANCE AND WITH TENACITY TURNED IT INTO A MASTERPIECE. TODAY THE ESTATE IS THE PERFECT DESTINATION FOR THOSE WHO WANT TO TASTE EXCELLENT WINE, SAMPLE THE BEST TUSCAN CUISINE AND SPEND A FEW DAYS IMMERSSED IN NATURE AND TRANQUILLITY, ALL WITH A VIEW OF THE SEA

by Chiara Risolo - photo by Stefano Caffarri



A I 16 di via Bagnoli, a Castellina Marittima, comune bijoux del Pisano, c'è un cancello. Come tanti. Di ferro, per nulla imponente e impreziosito da stemmi gentilizi. Una volta varcato con l'auto, si deve procedere a passo d'uomo, 10, 15 orari al massimo. Per non alzare nuvole di sterrato, ma soprattutto per non disturbare il sacro dondolio di ulivi e cipressi che si stagliano ai lati. Mani salde al volante, se l'emisfero sinistro del cervello pensa al destino delle sospensioni, quello destro inizia a fantasticare su possibili dimensioni parallele, della serie: "Strano, eppure il mondo reale era qui un attimo fa". Dopo un centinaio di metri è istintivo allungare collo, azionarlo a mo' di periscopio, nell'intento di scorgere la meta, Castello del Terriccio. Perché a un certo punto apparirà in tutto il suo

splendore. O meglio: dovrebbe apparire. Invece no. Prima di far capolino al cuore della tenuta è necessario percorrere 4 chilometri di viale. La maison di Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana sembra non concedersi mai all'avventore, tanto che il dubbio di aver sbagliato strada è costante, con l'ansia oltretutto che, in men che non si dica, il navigatore smetta di chiacchierare, perché in un posto così, a pensarci, gli unici "segnali" possibili sono quelli divini. Che, per l'appunto, non tardano ad arrivare: ad animare l'infinita distesa verde in tutte le sue declinazioni, da quello brillante dei prati al più cupo del bosco, ci sono cavalli bradi, capannelli di pregiate Limousine, lepri, caprioli, volpi, istrici, uccelli, torrenti e perfino un lago. E siccome - almeno per una volta - al

miglio non c'è fine, questo paradiso di mille e 500 ettari guarda anche il mare, proprio nella direzione in cui, se il cielo lo permette, si scorgono nette Gorgona, Capraia, l'Elba e la Corsica. Fatta la bucolica premessa, è pressoché scontato domandarsi come mai se ne parli qui. Beh, perché la tenuta, oltre a essere un angolo di paradiso in Terra, è anche una straordinaria realtà vitivinicola. Non solo. È una destinazione per gourmand che al Terraforte, ristorante interno nato dalla collaborazione con lo chef stellato Cristiano Tomei, possono gustare la miglior tradizione gastronomica toscana interpretata con genio e raffinatezza, senza contare l'assoluta certezza del tanto agognato chilometro zero. E ancora, Castello del Terriccio è pure un luogo di vacanza, grazie a La Marrana, guest house con piscina





photo by Roland Steffen.


ricavata dal recupero di un'antica scuderia. Quanto ai vini, Vittorio Piozzo, al timone della tenuta, ereditata nel 2019 dallo zio Gian Annibale Rossi di Medelana, ha voluto portare avanti l'opera di quest'ultimo, già stimato e visionario vigneron, dedicando tempo ed energie alla produzione di quattro rossi e un bianco di altissima qualità che *Barche* ha avuto il piacere di degustare. Le fortunate condizioni pedoclimatiche, la passione del padrone di casa, la professionalità degli enologi, Valerio Corsini e Carlo

Ferrini, e dell'agronomo Emanuele Vergari, trasformano i 60 ettari vitati in etichette pluripremiate dalla critica. Come *Lupicaia*, Igt Rosso Toscana, ottenuto da uve Cabernet Sauvignon con una piccola percentuale di Petit Verdot. Un vino capolavoro, di grande carattere, longevo, con un bouquet aromatico complesso e tannini ben levigati. Potenza di fuoco della cantina, è in ottima compagnia perché *Tassinaiia*, *Castello del Terriccio* e *Gian Annibale* (quest'ultimo voluto da Piozzo come omaggio allo zio) sono tre riuscitissime

espressioni territoriali, rossi fortemente identitari, di grande personalità. E poi c'è *Con Vento*, blend di Viognier e Sauvignon Blanc, quintessenza della sapidità e della freschezza: nel sorso ha tutti i profumi del mare. Più in generale, chiunque subisca il fascino di Bacco non può sottrarsi all'assaggio. Anche dell'olio per la verità. Ottenuto dalle circa 8 mila piante che puntellano la tenuta. Piante di Leccino, Moraio, Maurino e Rosciola, olive spremute a freddo direttamente, neanche a dirlo, nel frantoio della magione. Perché a Castello del Terriccio non manca proprio nulla. C'è perfino una chiesa, dove, ancora oggi, la domenica si continua a celebrare la messa aperta a tutti gli abitanti dei dintorni e naturalmente agli ospiti de La Marrana, la villa di campagna di cui sopra. Conta sette camere doppie, tutte con toilette, oltre a un'ampia zona giorno con camino, cucina professionale, patio e giardino sconfinato. Infine, chiunque deciderà di scegliere il 16 di via Bagnoli a Castellina Marittima come buen retiro per una degustazione o un soggiorno, noterà anche come nei mille e 500 ettari ci siano numerosi casali in pietra. Un tempo abitati da famiglie di mezzadri, rappresentano la prossima sfida di Vittorio Piozzo. Il produttore, nel solco del restauro conservativo, darà nuova vita a queste caratteristiche abitazioni, per ampliare l'offerta turistica.







Vittorio Piozzo, al timone della tenuta, ereditata nel 2019 dallo zio Gian Annibale Rossi di Medelana, ha voluto portare avanti l'opera di quest'ultimo, già stimato e visionario vigneron, dedicando tempo ed energie alla produzione di quattro rossi e un bianco di altissima qualità.

*Vittorio Piozzo, now at the helm of the estate he inherited from his uncle Gian Annibale Rossi di Medelana in 2019, has decided to follow in his uncle's footsteps. Gian Annibale was already a respected and visionary winemaker, and today Vittorio continues to dedicate his time and energy to the production of four top quality red wines and an exquisite white wine.*





L'olio è ottenuto dalle circa 8 mila piante che puntellano la tenuta. Piante di Leccino, Moraiolo, Maurino e Rosciola, con olive spremute a freddo direttamente nel frantoio della magione.

*The oil is produced from around 8 000 trees spread throughout the estate. Leccino, Moraiolo, Maurino and Rosciola trees give olives that are cold-pressed directly in the estate's oil mill.*

È prevista anche la costruzione di un forno per panificare. E di una spa per la remise en forme, anche se, basta varcare il cancello per nulla imponente o impreziosito da stemmi gentilizi, per rinascere. Sul serio.

At no. 16 via Bagnoli in Castellina Marittima, a small jewel of a town near Pisa, there is a gate. Like many others. It is made of iron, not particularly impressive, nor decorated with noble coats of arms. If you want to cross it by car, you have to go at walking speed, 10 or 15 km/h at the most. This is so as not to stir up too much dust from the dirt road, but above all so as not to disturb the quiet swaying of the olive trees and cypresses that line the road. With the hands firmly on the wheel, while the left hemisphere of the brain worries about the sad fate of the suspensions, the right side of the brain begins to daydream about possible parallel dimensions, thinking: *"Strange, and yet the real world was here just a moment ago"*.

After about a hundred metres, you will instinctively crane your neck, almost like a periscope, to catch a glimpse of your destination, the Castello del Terriccio. At a certain point, it will appear before your eyes in all its splendour. Or rather, it should appear. But it doesn't. Before you get a glimpse of the castle, you have to walk 4 kilometres along the entrance avenue. The estate of Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana seems never to want to reveal itself to those who approach it, so much so that the doubt of having taken the wrong road never leaves you, and the fear that the navigation







Il ristorante Terraforte è stato ricavato nell'antico casale del borgo, un tempo adibito a falegnameria. Lo spazio degustazione è affacciato su un giardino panoramico. Lo chef Cristiano Tomei propone un percorso che ha radici comuni che ora si intrecciano, fatto di qualità totale, nessun compromesso e l'uso delle risorse locali, fra cui tutte le erbe di questo splendido territorio.

*The Terraforte restaurant has been set up in the old farmhouse of the estate, where the carpentry workshop used to be. The tasting room overlooks a beautiful panoramic garden. Chef Cristiano Tomei offers a gastronomic itinerary with common roots that are now intertwined, made with absolute quality, no compromises and the use of local resources, including all the herbs of this splendid territory.*



system might stop talking to you is aggravated by the fact that in a place like this, if you think about it, the only possible "signals" are divine ones. And they are not far away: wild horses, the sound of the bells of the prized Limousin cattle, hares, deer, foxes, porcupines, birds, streams and even a lake enliven the endless expanse of green, from the bright green of the lawns to the dark green of the forest. And since, at least for once, there is no end to the good things in life, this 1,500-hectare paradise also overlooks the sea, where, if the sky is clear, you can see the islands of Gorgona, Capraia, Elba and Corsica. After this bucolic premise, it is only natural to wonder why we are dealing with this topic in this context. Well, because the estate, in addition to being a small corner of paradise on Earth, is also an extraordinary winemaking enterprise. And not only. It is a destination for gourmands who come to the Terraforte, the in-house restaurant established in collaboration with Michelin-starred chef Cristiano Tomei, to taste the best Tuscan gastronomic tradition interpreted with genius and refinement and count on the absolute certainty of much-coveted kilometre-zero products. Castello del Terriccio is even a holiday resort, thanks to La Marrana, the guest house with swimming pool restored in an old stable. As far as the wines are concerned, Vittorio Piozzo, who will take over from his uncle Gian Annibale Rossi di Medelana in 2019, has decided to follow in his uncle's footsteps. Gian Annibale was already a respected and visionary winemaker, and today Vittorio continues to dedicate his time and energy to the production of four top-quality red





Tassinai. Castello del Terriccio e Gian Annibale sono tre riuscitissime espressioni territoriali, rossi fortemente identitari, di grande personalità.

*Tassinai, Castello del Terriccio, and Gian Annibale are three very successful territorial expressions, reds with a strong identity and plenty of personality.*



wines and a white wine that *Barche* was lucky enough to taste. The favourable pedoclimatic conditions, the passion of the owner, the professionalism of his winemakers, Valerio Corsini and Carlo Ferrini, and the agronomist Emanuele Vergari, transform the 60 hectares of vineyards into labels that continue to win awards from critics. Labels like *Lupicaia*, an Igt Rosso Toscana, obtained with Cabernet Sauvignon grapes with a small percentage of Petit Verdot. A masterpiece of wine, with a strong personality, complex aromatic bouquet, and smooth tannins. No doubt the winery's strongest asset, it is however in very good company, because *Tassinai*, *Castello del Terriccio*, and *Gian Annibale* (the latter introduced by Piozzo as a tribute to his uncle) are three very successful territorial expressions, reds with a strong identity and plenty of personality. And then there is *Con Vento*, a blend of Viognier and Sauvignon Blanc, the quintessence of sapidity and freshness: it contains all the scents of the sea in every sip. More in general, anyone who is sensitive to the charm of Bacchus cannot shy away from a taste. The same thing can be said of the oil, to be frank. Obtained from the about 8 thousand trees that dot the entire estate. Leccino, Moraiolo, Maurino and Rosciola yield olives that are directly cold-pressed in the mansion's oil mill. Castello del Terriccio has everything. It even has its private church, where open mass is still celebrated every Sunday for the inhabitants of the surrounding villages and, of course, for the guests of La Marrana, the aforementioned country estate. It has seven double bedrooms, all with private bathrooms, a large living room with a fireplace, a professional kitchen, a patio and an endless garden. Finally, those who choose no. 16, via Bagnoli, Castellina Marittima, as a buen retiro for some wine tasting and a pleasant stay, will notice that the 1,500 hectares also includes several stone farmhouses. In the past, they were the homes of sharecroppers' families and now they represent the next challenge for Vittorio Piozzo. After a conservative restoration, the manufacturer will breathe new life into these typical dwellings to expand the tourist offer. He also plans to build a bread oven. And a spa for the remise en forme of guests, even if it is enough to pass through the rather unimpressive gate, not decorated with a coat of arms, to be reborn. In every sense. ▀