

CANTINE D'ITALIA

Testi di **Giuseppe De Biasi**

CASTELLINA MARIITIMA (Pisa) IL TERRICCIO

Il magico regno del vino tra le colline pisane

Una tenuta di 1.500 ettari tra boschi e macchia mediterranea dove nascono vini straordinari, come il celebre Lupicaia



Un luogo magico, nascosto ma non inaccessibile. Semplicemente da scoprire, con la curiosità impertinente della piccola Lucy delle *Cronache di Namia*. Proprio come nel capolavoro fantasy di Clive Staples Lewis, la sensazione che si ha quando si arriva a Il Terriccio è paragonabile a quella della piccola protagonista che attraversa l'armadio incantato della saga. Così dall'arco posto sulla strada che corre parallela alla Costa degli Etruschi e che segnala l'ingresso, nel tempo in cui si percorre il lungo viale sterrato si passa dalla frenesia degli umani alla pace del borgo, godendo di una vista che concilia

Info

Il Terriccio,
Castellina Marittima (Pisa),
via Bagnoli 6, località
Terriccio, 050/69.9709;
www.terriccio.it

Come arrivare: dall'Aurelia, allo svincolo di Rosignano Marittima immergersi sulla regionale 206 e seguire le indicazioni aziendali.

Visite e degustazioni: su prenotazione, dal mercoledì alla domenica 10-18. La formula con quattro vini, abbinati agli assaggi preparati dalla cucina del ristorante Terraforte, all'interno della tenuta, costa 55 €. Menu degustazione al ristorante (345/876.61.79), guidato dallo chef stellato Cristiano Tomei, da 70 €.

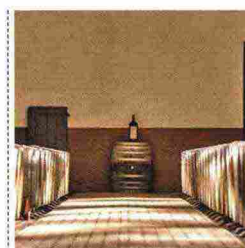
con il mondo. È un gruppo di antichi casali, incastonati in un tenuta a corpo unico di ben 1.500 ettari, circondata da una fascia boschiva intatta e da una biodiversità preservata con amore, prima da un pioniere come Gian Annibale Rossi di Medelana e oggi, dopo la sua scomparsa nel 2019, dal nipote Vittorio Piozzo di Rosignano. A intuire le potenzialità enologiche dei vitigni bordolesi sui fertili suoli della tenuta di famiglia fu proprio il cavaliere che, con la consulenza di Carlo Ferrini, battezzò vini iconici come **il fuoriclasse Lupicaia, monumentale Cabernet Sauvignon, e il seducente Castello del Terriccio, a base Syrah, supertuscan** da decenni ai vertici delle guide internazionali.

Orme che Vittorio Piozzo sta ripercorrendo con saggezza imprenditoriale e approccio rispettoso dell'eredità ricevuta, pensando a **Il Terriccio non come luogo per un fugace passaggio ma da vivere immergendosi nella sua unicità**. Va in questa direzione anche l'idea di ricreare quel "borgo sociale" con scuola e chiesa, tuttora consacrata, che caratterizzava la folta comunità di lavoratori della tenuta fino al secondo dopoguerra e che Vittorio, con approccio olivettiano, sta cercando di ridisegnare. Segno ulteriore della volontà di valorizzare, senza snaturare, questo angolo di colline pisane già in odor di Maremma, con i suoi vini capaci di sintetizzare nel calice tale meraviglia e di raccontarla al mondo.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto: veduta dei vigneti dell'azienda. Nella foto piccola, in alto a destra: scorcio della barriera. Qui sopra: Vittorio Piozzo di Rosignano, proprietario della tenuta, con Cristiano Tomei, chef del Terraforte.



IL VINO

CASTELLO DEL TERRICCIO TASSINAIA 2018

Il primo vino ideato, già nel 1992, dal fondatore Gian Annibale Rossi di Medelana prende il nome dai terreni su cui nasce, ricchissimi di sassi e minerali, capaci di esaltare la carica fruttata dell'uvaggio paritetico di Cabernet Sauvignon e Merlot. Il suo bel colore rubino carico espande nel calice un ampio bouquet di frutti di bosco, mora di gelso e tamarindo insieme a terziari di spezie dolci, tabacco ed eucalipto. Il sorso è ben bilanciato e persistente. Affina 16 mesi in tonneaux d'Allier. Assemblato, riposa altri 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato a 29 €. Ideale con filetto lardellato o spezzatino di cinghiale.



Bell'Italia 123