

La magnificenza di una tenuta centenaria, tra grandi vini ed enoturismo

DI PAOLO MASSOBRIO



Castello del Terriccio, 1500 ettari di terreno, sorge lungo il limite settentrionale della Maremma al confine con Bolgheri dove è nata la cultura dei Supertuscan

11 GIUGNO 2024 ALLE 07:40

3 MINUTI DI LETTURA

Eccoci in una delle più imponenti e antiche tenute della Toscana: 1500 ettari di terreno (60 vitati per una media di circa 230 mila bottiglie) lungo il limite settentrionale della Maremma al confine con Bolgheri dove è nata la cultura dei Supertuscan. Castello del Terriccio ha dunque una storia millenaria: sorta come realtà fortificata nel XIII secolo, alla fine del Settecento fu acquistata dai principi Poniatowski, emigrati dalla Polonia, che ne rimasero proprietari per quasi due secoli. Furono loro a destinarne l'uso ad attività agricola (grano, olive e uva) e a edificare la cantina e i casali.

La moderna storia del Terriccio inizia invece nella prima metà del '900, quando la Tenuta viene acquisita dai Marchesi Serafini Ferri, famiglia d'appartenenza dell'attuale proprietario. Con gli importanti interventi di miglioramento fondiario realizzati negli anni Venti, i Serafini Ferri portano l'azienda a una fisionomia molto vicina a quella attuale. Fino agli anni Settanta la Tenuta era ripartita tra 63 famiglie mezzadrili che abitavano all'interno del borgo del Terriccio e divenne famosa per l'attività cerealicola tanto da conquistare il record europeo di produzione del granturco in secondo raccolto.

Ma sarà a **Gian Annibale Rossi di Medelana** (1942-2019), che Castello del Terriccio deve la notorietà e l'importanza di cui gode attualmente. Dopo aver ereditato l'azienda nel 1975, decide di

Leggi anche

Nel regno del Soave la curiosità e il coraggio di Roberto Anselmi



Timorasso, Barbera e Dolcetto: la tradizione di Rocca Rondinaria



In bottiglia la semplicità mai banale dei Colli bolognesi



rifondarla, consacrando a luogo di ricerca dell'eccellenza nei vigneti e nei vini, mantenendo intatto l'antico carattere e difendendo un patrimonio territoriale di grande valore e straordinaria bellezza. Oggi la proprietà è passata a **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, unico nipote del cavalier Gian Annibale. Anch'egli discendente da nobili famiglie con ampi possedimenti terrieri, Vittorio Piozzo di Rosignano ha lasciato alle spalle i suoi trascorsi in finanza per dedicarsi alla gestione delle attività agricole di famiglia e ora alla conduzione in prima persona di Castello del Terriccio. Oggi, la tenuta è anche un esempio mirabile di enoturismo con un'incantevole guest-house che propone, nel ristorante TerraForte, la straordinaria cucina di territorio firmata dallo chef "coronato" (è il massimo riconoscimento della guida IlGolosario Ristoranti) Cristiano Tomei.



Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

I vigneti, seguiti dall'enologo Carlo Ferrini, principe dell'enologia, sono allevati a cordone speronato per le uve a bacca rossa e a guyot per le uve a bacca bianca. La scelta delle varietà da portare al Terriccio è stata particolarmente scrupolosa, compiuta con una accurata selezione di ceppi internazionali e quindi diversi dal sangiovese e dalle uve bianche tradizionali fino ad allora coltivate. Dopo il sauvignon blanc introdotto nel 1989, sono subito seguite le uve a bacca rossa: il cabernet franc, il cabernet sauvignon e il merlot, che hanno trovato una particolare espressione nei territori della proprietà. Il percorso di ricerca è continuato nei primi anni Novanta quando sono stati piantati syrah e viognier e successivamente petit verdot, impiegati per sperimentazioni in vigna al fine di ampliare la piattaforma ampelografica e per verificare la capacità di espressione.

Spazio, ora, ai vini: il **Toscana Lupicaia 2018**, frutto prevalentemente di cabernet sauvignon con aggiunta di petit verdot, va nella direzione dei Supertuscan e rimane un mito. Siamo di fronte a un grande vino internazionale che, attenzione, in questa declinazione non significa incapace di esprimere una propria individualità, anzi. Già Top Hundred del Golosario nel 2008 (con l'annata 2004) è un vino grande, grandissimo, che "non può non piacere". Al naso ci sono le note dolci-amaro di cioccolato fondente accompagnate però da una cotè sulfurea,



minerale. In bocca c'è tutto quello che ci si aspetta da un grande vino: pienezza, equilibrio e seta. La fermentazione alcolica meticolosa avviene in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni. L'affinamento è in tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio per circa 2 anni, quindi assemblato e imbottigliato. Deve il suo nome a un toponimo locale che trae origine dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi, mentre l'effigie del sole etrusco stilizzato evoca il medesimo reperto trovato nel terreno dove sono a dimora i vigneti.

Il **Toscana "Tassinai" 2020**, frutto di cabernet sauvignon e merlot, ha la stessa cifra di eleganza del campione precedente: al naso il peperone del cabernet si sente accanto alla noce del merlot, uniti da una nota balsamica che torna anche nel sorso giocato sulla freschezza, pur rispettando le esigenze di perfetto equilibrio e di un tannino levigato che un vino di questo tipo richiede. Affina a masse separate in tonneaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi, e, dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, riposa ancora un anno prima di essere messo in commercio.

Il **Toscana "Castello del Terriccio" 2018**, mix di syrah e petit verdot, è sicuramente quello più fresco al naso, con la balsamicità e la ricchezza delle erbe aromatiche che sale in intensità con una leggera affumicatura che torna anche in bocca. La sorpresa delle sorprese è tuttavia il **Toscana Rosso "Gian Annibale" 2019** da uve petit verdot (60%) e cabernet sauvignon (40%) vinificate separatamente. Questo vino, attenzione, rappresenta l'evoluzione del supertuscan in una chiave di lettura dove la potenza lascia spazio all'eleganza. Al naso è complesso, con profumi vegetali, che richiamano il peperone e il pomodoro verde, ma poi lasciano spazio a sentori più evoluti di noce e senape e una speziatura di incenso che si fa sempre più profonda via via che il vino rimane nel bicchiere. In bocca è equilibrio, intensità e un sorso paradigmatico di cosa sia la setosità in un vino. Dopo la macerazione e la pressatura soffice delle vinacce, il vino viene messo in barrique e tonneaux di rovere francese, dove avviene la fermentazione malolattica. L'affinamento si protrae per circa due anni, dopo il quale riposa ancora per un periodo in bottiglia. Senza se e senza ma è uno dei vini più buoni d'Italia, anzi del mondo.

Castello del Terriccio

Castellina Marittima (Pi) - Località Terriccio

Tel. 050 699 709

Una bottiglia di Toscana Lupicaia 2018: euro 120

