

# Il vino **Gian Annibale** new entry del Terriccio

Vittorio Piozzo di Rosignano dedica un'etichetta speciale allo zio Pucci. Tradizione e innovazione la filosofia dell'azienda

di **Maria Meini**

**A** settembre uscirà Gian Annibale, un vino in edizione limitata dedicato al fondatore dell'azienda del Terriccio: Gian Annibale Rossi di Medelana. L'idea è del nipote Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana che dopo la morte dello zio, tre anni fa, è subentrato alla guida del Castello del Terriccio. Una delle aziende del vino più importanti della Toscana e della costa.

## **Numeri e storie**

Per il Terriccio parlano i numeri: 1500 ettari che digradano dal mare alla collina, nel comune di Castellina Marittima, vista sulle isole dell'arcipelago toscano, 60 ettari di vigneti di varietà bordolesi, la cantina e la barricaia di 500 metri quadrati, una produzione annua di 250mila bottiglie, di cui gran parte destinate al mercato estero. E ancora 40 ettari di olivi, allevamento allo stato brado di manzi Limousine, cavalli, azienda venatoria, boschi, il borgo storico, un ristorante "Terraforte", ricavato nell'antica falegnameria e affidato all'estero di uno chef stellato come Cristiano Tomei, villa Marrana affittata ai turisti, decine di casolari da recuperare. Una chiesa tuttora in funzione dedicata a San Donato. Ma per il Terriccio oltre ai numeri parlano le storie: i nomi dei vini che hanno fatto grande l'azienda sono legati a un borgo che affonda le sue radici nella storia millenaria delle terre etrusche.

## **Lupicaia e i suoi fratelli**

Lupicaia, il cru dell'azienda nato nel 1993, lega il suo nome sì a un toponimo e a un torrente che attraversa la proprietà ma anche alla presenza dei lupi, fin dall'antichità, che sono ricom-

parsi da qualche tempo sulla collina predando alcuni vitelli. Lupicaia, pluripremiato, è famoso per il suo sentore balsamico conferitogli da una barriera frangivento di eucalipto. Essenza che il Terriccio produce da sempre per la vendita in erboristeria e floricoltura. Dal 2010 l'uvaggio comprende Cabernet Sauvignon in prevalenza e Petit Verdot. È stato eliminato il Merlot. Nasce sui terreni più vocati della tenuta e il vino è invecchiato in tonneau (botti doppie rispetto alle barrique) d'Allier per 22 mesi con un ulteriore affinamento in bottiglia, prodotto in 35mila bottiglie l'anno. Castello del Terriccio, altro vino top, nasce nel 2000, uvaggio prevalentemente a base Syrah, anch'esso affinato in tonneau d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Ne vengono prodotte 20.000 bottiglie l'anno. Tassinai (anno di nascita 1992), Cabernet Sauvignon e Merlot, è prodotto in 160mila bottiglie l'anno. Fa 16 mesi in tonneau e 12 in bottiglia.

Con Vento, unico bianco della Tenuta, è ottenuto da uve Vio-gnier e Sauvignon blanc, affinato in acciaio. Creato nel 1985, ha una produzione limitata da 4.000 a 6.000 bottiglie all'anno.

Vittorio Piozzo di Rosignano, 51 anni, una formazione nel mondo della finanza, è subentrato alla guida della tenuta a fine 2019. E ha già impresso la sua filosofia all'azienda del "sole rosso", che unisce rispetto per la tradizione e innovazione.

**Che cosa significa entrare in un'azienda come questa, in cui l'impronta del suo predecessore è così marcata?**

«Io vengo dalla finanza, anch'esse già mi occupavo della conduzione di due aziende di famiglia, a Roma e a Rieti. Mio zio era un uomo molto lungimirante,

aveva creato quest'azienda con grande attenzione alla qualità e alla sostenibilità. Non è un caso che non avesse voluto la certificazione biologica, perché non amava le imposizioni, ma di fatto l'azienda ha una conduzione green. La sua impronta è un punto di riferimento. Mio zio era anche un visionario: vedeva oltre. Poco prima di morire era andato con l'enologo, Carlo Ferrini, che è con noi da oltre 30 anni e conosce l'azienda palmo a palmo, a cercare un vigneto particolare in cui si ricordava di un mezzadro che faceva un vino diverso dagli altri. Da questa vigna nascerà l'etichetta dedicata a mio zio, Gian Annibale, il suo nome di battesimo anche se per tutti era Pucci. Un vino in edizione limitata che avrà l'uvaggio invertito rispetto al Lupicaia, con prevalenza di Petit Verdot a fianco del Cabernet Sauvignon».

**Perché un vino dedicato a suo zio, per affetto?**

«Per affetto certo, ma anche per una prosecuzione della filosofia aziendale che guarda al futuro su solide basi del passato».

**Lei ha impiantato già nuove vigne e cambiato alcuni uvaggi. Che cosa dobbiamo aspettarci dal suo Terriccio?**

«Stiamo facendo una verifica dei terreni migliori, anche in considerazione del cambiamento climatico in atto: l'aumento delle temperature crea condizioni diverse per i vari uvaggi, ad esempio il caldo è eccessivo per il merlot di cui stiamo cercando di spostare l'esposizione. Inoltre i nuovi vitigni vengono lasciati più alti per aumentare la distanza dal terreno, sempre per limitare il calore. Tecniche che affiniamo insieme a Ferrini e ai nostri fornitori di barbatelle, per mantenere le caratteristiche balsamiche, di freschezza ed eleganza dei vini del Terriccio».

**Il vino resta la principale attività, ma lei sta aprendo all'ospitalità turistica.**

«Abbiamo cominciato con la Marrana, la villa ristrutturata che abbiamo dato in affitto per l'estate a turisti stranieri. L'idea è quella di chiudere il cerchio, recuperando altri spazi e volumi di vecchi casolari che un tempo venivano abitati dai mezzadri, c'erano oltre 60 famiglie fino agli anni Settanta, ma che ora sono vuoti e dismessi. Il progetto è di recuperarli in vari step finalizzati a una ricettività turistica di qualità, un turismo che sappia apprezzare l'offerta anche gastronomica e dei vini della tenuta e che faccia conoscere il nome del castello del Terriccio. La struttura che ospita cantina e barricaia ha un'ampia sala utilizzata per convegni e sopra ancora una terrazza delle stesse dimensioni, 500 metri quadrati. L'idea è di ristrutturarle mantenendone i tratti storici, come la pavimentazione in cotto antico, e allestirle per i matrimoni».

**A proposito di gastronomia, lei ha stretto un rapporto con chef Tomei a cui ha affidato il ristorante della tenuta.**

«È stato quasi un caso, gli abbiamo scritto ma la mail era andata in spam. Tomei però ci ha richiamato, all'inizio ha detto che non poteva, perché aveva troppi impegni e collaborazioni oltre al ristorante di Lucca, ma poi è venuto al Terriccio con la moglie e i figli e si sono convinti. Il risultato è molto soddisfacente: la cucina di Tomei si sposa perfettamente alla filosofia dell'azienda esaltandone i sapori».

Tomei ha creato piatti e anche un pane ispirato alle essenze arboree del Terriccio, un pane integrale fatto con la corteccia di pino. E poi ricette che uniscono i prodotti dell'orto a km zero con le essenze selvatiche



della tenuta, elicriso, tarassaco, zuppa di pesce, il tramezzino di finocchietto, una particolare tonno con pomodoro verde frit-

to e foglie di capperi, il riso fico e pomodoro... abbinati ai vini

dell'azienda, gli unici che insieme a una selezione di bollicine vengono serviti a Terraforte.

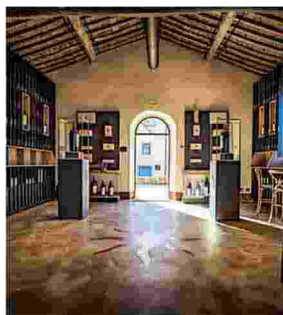
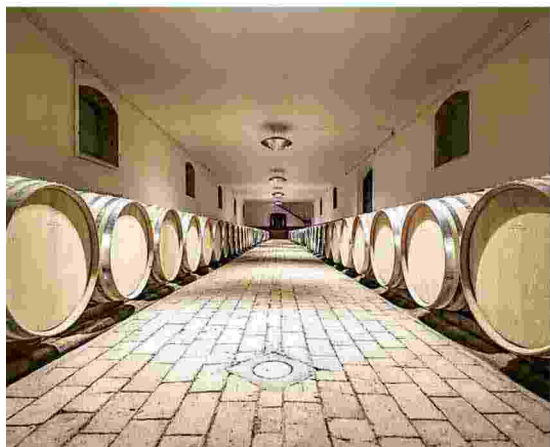
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al centro  
Vittorio  
Piozzo  
nei vigneti

## Voglio unire vino e agricoltura a turismo di qualità, che porti il nome del Terriccio nel mondo. Il ristorante affidato a Tomei? Una scelta che valorizza i nostri sapori

### Sessanta casolari da ristrutturare e un progetto di rinnovamento dei vigneti

Viene dalla finanza e da 3 anni è al timone dell'azienda che sforna i supertuscan Lupicaia, Castello del Terriccio, Tassinai, Con Vento



Un interno del ristorante Terraforte e sopra le tonneaux d'Allier della barriera che si estende su 500 metri quadrati sopra la cantina



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694