

## Lupicaia di Castello del Terriccio: un grande vino che sa emozionare

Dal 1921 appartiene alla stessa famiglia, ma Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana l'ha resa ancora più innovativa: Castello del Terriccio è un'azienda tutta da scoprire, fra natura incontaminata, piatti gourmet e degustazione di grandi vini. Qui la nostra prova d'assaggio del Lupicaia. Il Lupicaia di Castello del Terriccio La storia Quello che non ci si aspetta spesso si trova dietro l'angolo. Ed è sorprendente come alle volte la bellezza di certi luoghi rimanga nascosta fino a quando non si incontrano e ti fanno innamorare. Arrivare a Castello del Terriccio, da questo punto di vista, è un perfetto esempio: lasciata l'anonima statale, si varca un cancello che riporta le indicazioni verso la tenuta. Quello che non si sa è che prima di giungere a una delle destinazioni come il borgo storico si percorre un lungo viale di strada sterrata che in quattro chilometri cambia la prospettiva e incanta. Qui c'è un ristorante dove si sta benissimo, del resto ha tre peculiarità principali: è frutto dell'elegante ristrutturazione della vecchia falegnameria, è di fatto una bellissima sala per le degustazioni dei grandi vini di qua e, dulcis in fundo, di sovrintendere la cucina si occupa un istrione come Cristiano Tomei, indiscussa stella lucchese, il quale ha affidato i fornelli in prima persona al bravissimo Plinio Addondi Al di là di un locale e di un contesto che da soli valgono il viaggio, Castello del Terriccio è una proprietà agricola di dimensioni notevoli: intorno a 1500 ettari lungo il limite settentrionale della Maremma, suddivisi tra 800 con boschi e macchia mediterranea, 200 a seminativo, 200 riservati al pascolo di fortunati bovini, 40 destinati a uliveti e 60 sono vitati. Lo sguardo si perde nella varietà di colpi d'occhio, fino a riuscire a scorgere, nelle giornate in cui il cielo è terso, isole dell'arcipelago toscano come Gorgona, Capraia ed Elba, fino ad arrivare alla Corsica, un panorama stupendo che si può godere anche dalla Marrana, villa di campagna di sobria eleganza e frutto del recupero dell'antica scuderia e guest house con sette ampie camere dove soggiornare comodamente ammirando il tramonto sul mare. Ed è proprio il sole del tramonto ad aver ispirato l'inconfondibile etichetta rossa con i suoi otto raggi. Già gli Etruschi coltivavano qui la vite tra l'800 e il 500 avanti Cristo; il castello di Doglia, nominato del Terriccio, ha origini medievali e fungeva da torre di segnalazione a protezione dall'arrivo delle imbarcazioni saracene. La proprietà viene concessa in enfiteusi ai Conti Gaetani dal vescovo di Pisa tra il XIII e il XIV secolo per poi essere acquistata dai principi Poniatowski i quali la trasformarono in attività agricola creando la fattoria, la cantina e i diversi casali distribuiti nella proprietà. Nel 1921 la tenuta passa ai Marchesi Serafini Ferri, famiglia alla quale appartiene il proprietario attuale; fino agli anni 70 del secolo scorso abitavano all'interno del borgo una sessantina di famiglie di mezzadri: in tutto vivevano qui cinquecento persone. Nel 1975 Gian Annibale Rossi di Medelana eredita Castello del Terriccio: è lui a far diventare l'azienda quella realtà vinicola di successo che conosciamo oggi. Dopo la sua scomparsa, nel 2019, la proprietà passa a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, nipote e unico erede, il quale abbandona il mondo della finanza per condurre le attività agricole e le terre di famiglia in Italia e occuparsi in prima persona di Castello del Terriccio. L'azienda L'enorme spazio a disposizione ha fatto sì che i terreni su cui impiantare le viti potessero essere scelti con grande accuratezza per individuare le migliori condizioni, dove gli elementi minerali, come ferro e rame, si mescolano a una tessitura di medio impasto in cui si trovano in equilibrio sabbie, limo e argilla. Inoltre, la loro posizione fa sì che il Tirreno funga da specchio riflettendo la luce del sole: in questo modo l'esposizione è più prolungata. Si coltivano Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, vitigni che qui si ritrovano a essere qualitativamente molto performanti. All'inizio degli anni 90 sono stati introdotti Syrah, Viognier e Petit Verdot. L'inerbimento dei vigneti, a cordone speronato per le bacche rosse e a guyot per le bianche, è a filari intercalari con semine a sovescio. La produzione segue il disciplinare della lotta integrata, in modo tale da ridurre sensibilmente l'utilizzo degli agrofarmaci. I diserbi per il controllo degli infestanti sono meccanici e si utilizzano concimi a matrice organica e letame naturale che proviene anche dagli allevamenti aziendali di bovini. La decisione di portare la produzione a 900 grammi di uva per pianta è di Carlo Ferrini, il quale ha cercato e raggiunto, per i vini carattere, ricchezza e concentrazione insieme a una struttura importante con un'acidità che potesse reggere rotondità e capacità di sostenere egregiamente la prova del tempo. Il vino Tassinai e ConVento, idee di Annibale Rossi di Medelana, nascono nel 1992. L'anno dopo è la volta di Lupicaia e nel 2000 vede la luce Castello del Terriccio, vino omonimo della tenuta. Attualmente la produzione ammonta a una cifra che varia tra le 200 e le 250.000 bottiglie per anno. Se è impossibile trovare un vino che non convinca tra quelli di questa azienda, degustare il Lupicaia nelle diverse espressioni che presenta nelle differenti annate è una vera emozione. IGT Rosso Toscana, prodotto in 35.000 bottiglie, ha un nome che deriva da un toponimo





locale che a sua volta prende origine da un ruscello dove anticamente venivano avvistati i lupi. Così si chiama anche il vigneto, delimitato da un filare di profumatissimi eucalipti. A base in larga prevalenza di uve Cabernet Sauvignon, ha visto negli anni prima la presenza di una piccola percentuale di Merlot, sostituita dal 2010 con il Petit Verdot, entrambe vendemmate a mano. Le uve sono diraspate e pressate delicatamente dopo una selezione manuale sul tavolo di cernita. La fermentazione avviene in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata con macerazione per una ventina di giorni con délestages quotidiani. I vini non subiscono chiarifica e affinano separatamente in tonneau d'Allier di primo e secondo passaggio per circa 22 mesi, vengono poi assemblati e passano un altro periodo in bottiglia prima di andare sul mercato. Nell'annata 2017, tendenzialmente calda e siccitosa, il vino si presenta scuro, denso e dal naso di raffinata austerità che si apre man mano sui frutti rossi e su note balsamiche in cui si ritrovano preziosi sentori di eucalipto e macchia mediterranea. Gustandolo rivela ancora una volta grande eleganza, tannini molto fini e un'armonia piena. Un vino alla conquista del tempo. Indirizzo Castello del Terriccio Via Bagnoli 16- Loc. Terriccio 56040 Castellina Marittima (Pisa) Tel. +39 050.699709 Potrebbe interessarti anche