



6 novembre 2021

## Castello del Terriccio, nil difficile volenti

Nell'anniversario della scomparsa del proprietario Gian Annibale Rossi di Medelena, celebriamo il suo vino più importante nel millesimo 2000



di  
[Luciano Nebbia](#)  
6 Novembre 2021



“Nil difficile volenti”, deve essere questo il motto con cui si è nutrito Gian Annibale (detto Pucci) Rossi di Medelana, per poter arrivare ai vertici più alti, sia come agricoltore che imprenditore. Un uomo che ha lasciato dentro di noi un vuoto incolmabile il 7 novembre 2019, ma ci piace saperlo ancora alla guida del suo fuoristrada tra le vigne e i recinti dei suoi purosangue. Produttore di vini pregiatissimi e allevatore di cavalli da salto a ostacoli, fu costretto su una sedia a rotelle sin dal 1979 a causa di un incidente equestre. Malgrado il forte handicap motorio, si pose alla guida della magnifica azienda ereditata nel 1975 da un suo prozio in quel del Terriccio, a Castellina Marittima, fra Pisa e Livorno: il Castello del Terriccio (nome che deriva da alcuni ruderi di un castello, rimasti sulla collina che sovrasta la tenuta che conta 1.500 ettari di cui 65 sono a vigna specializzata e 40 a uliveto, circondati da boschi di cerri, lecci, querce e macchia mediterranea, in un contesto di ambiente protetto, quasi incontaminato, condotto secondo i dettami dell'ecosostenibilità).

Gian Annibale Rossi di Medelana si pose fin da subito l'obiettivo di dare all'attività agricola esistente quell'impulso imprenditoriale necessario per rendere quel podere un'azienda all'avanguardia, riformandola completamente e consacrandola a luogo di ricerca dell'eccellenza vitivinicola, difendendo un patrimonio territoriale di grande valore e straordinaria bellezza.

Lo conobbi proprio negli anni in cui nasceva la sua creatura più importante: Lupicaia. Ero a quei tempi sommelier presso il Cardinale, allora noto ristorante di Roma; quando il patron del ristorante me lo presentò e lui, con molto garbo ma con la risolutezza e l'orgoglio tipici di un padre che presenta il proprio figlio, mi parlò di quei vini come se proprio fossero figli suoi. Li assaggiammo insieme e ne capii subito l'importanza, un crescendo di sensazioni fin dal primo della produzione, il Tassinai 1992, (all'epoca, se non ricordo male, composto da syrah e petit verdot, oggi lo troviamo in uvaggio bordolese classico), dal chiaro timbro toscano, poi toccò al Lupicaia 1993 (ancora senza etichetta) ottenuto principalmente da uve cabernet sauvignon, potente ed elegante allo stesso tempo. Credo di essere stato tra i primi sommelier a Roma ad avere avuto la fortuna di assaggiare quel vino, fu subito amore e portai questa mia conoscenza al cospetto della direzione dell'Ais e da lì in poi fu un'ascesa continua. Organizzai diversi incontri alla quale il nostro Rossi di Medelana non si è mai sottratto; uno in particolare che gradì tantissimo fu una verticale storica presso la Wine Accademy (il Palazzetto dell'Hotel Hassler), guidata a quel tempo dal giornalista Jan D'Agata. Fu un grande successo che ricordo ancora con grande piacere.

Oggi l'azienda è guidata da Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, suo unico nipote, il quale, raccogliendone il testimone ha dichiarato che intende salvaguardare l'azienda, valorizzando il progetto del suo predecessore.

“Il mio obiettivo è di salvaguardare il progetto di mio zio. Mai come in questo momento avvertiamo tutti l'importanza di rimanere saldamente attaccati alle nostre radici, lavorare per assicurare un futuro alle nostre attività e a tutto ciò che esse rappresentano. In questo tempo che appare sospeso, in cui le nostre vite sembrano per certi aspetti quasi cristallizzate, per fortuna la natura va avanti, non si ferma... e noi ci faremo trovare pronti”, spiega il nuovo proprietario del Terriccio.

E noi auguriamo con tutto il cuore a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana di raggiungere obiettivi sempre più alti nel rispetto e nel ricordo del compianto Gian Annibale Rossi di Medelana, colui che diede inizio a questa stupenda favola!



## Lupicaia 2000

Toscana Igt

14 % vol

Uve: cabernet sauvignon 85%, merlot 10%, petit verdot 5%

**Invecchiamento:** in tonneau di rovere francese nuovi per 24 mesi + 12 affinamento in bottiglia

**Bottiglie prodotte:** 30.000 (annata 2000 su un totale di circa 100.000)

Prezzo attuale di mercato per l'annata 2000 c.a. € 200,00

*(Dedicato ad un grande amico, il produttore G.A. Rossi di Medelana, scomparso il 7 novembre 2019)*

Appena versato in un ampio calice con un colore rosso rubino molto intenso e limpido, con tratti tendenti al granato. Al naso accoglie ampio e ricco nei riconoscimenti floreali e fruttati maturi, sia freschi che in confettura, speziato, eterico e minerale, il tutto condito da belle percezioni di sottobosco. Scopriamo note di amarena, prugna, arancia rossa con la sua scorza, chinotto, rabarbaro, rosa appassita, toni fungini, terra bagnata di sottobosco, percezioni balsamiche di eucalipto, minerali di scisto e ancora catrame, tabacco, cioccolata fondente, cuoio, pepe nero, noce moscata, note tostate di nocciole e sentori di noce con il suo mallo. I ritmi gustativi sono dettati, coerentemente con quanto descritto, soprattutto da una buona corrispondenza naso bocca e da una sorprendente freschezza e sapidità, il tutto in grande equilibrio, anche grazie ad avvolgenti note caloriche che avvolgono il palato e ad un tannino vellutato e levigatissimo. Il retrolfatto ci riporta immediatamente sulle note speziate e di humus già incontrate, ancora, se possibile, più lunghe e profonde.

Da gustare con i piatti forti e succulenti della cucina toscana, come uno stufato di cinghiale con pomodoro, erbe aromatiche e spezie (pepe nero, bacche di ginepro, salvia e alloro) o un brasato di manzo lungamente marinato con lo stesso vino.

Castello del Terriccio è distribuito in esclusiva da Visconti 43 (Gruppo Meregalli)