



EVENTI E CULTURA / GOURMET

“Gian Annibale” l’omaggio di Castello del Terriccio al suo fondatore

Vittorio Piozzo di Rosignano dedica allo zio un grandissimo vino prodotto solo in annate eccezionali e lo chiama come lui

03 gennaio 2023

ANDREA RADIC

Un luogo magico e di grande fascino, quasi fuori dal tempo. Lo sguardo spazia sulle colline e incontra un borgo, casali, una chiesa, la cantina, un ristorante. Oltre ai bovini che pascolano allo stato brado e ai cavalli. **Castello del Terriccio** con 1500 ettari complessivi di cui 65 dedicati ai vigneti e 40 agli uliveti, è una delle tenute Toscane di maggior estensione. In questa terra la viticoltura risale ai tempi degli Etruschi, che tra l’800 e il 500 a.C. dominavano questo tratto di Toscana dedicandosi alle attività minerarie. Numerosi i resti ritrovati, come negli ‘80 quando, durante i lavori per piantare i primi vigneti, è venuta alla luce una scultura che rappresenta il sole etrusco dal bellissimo disegno, divenuto simbolo dell’azienda. Azienda che nasce negli anni ‘70 grazie al cavalier **Gian Annibale Rossi di Medelana** che la eredita e decide di farla crescere per portare i vini alla massima qualità possibile. Il cavaliere riesce nell’impresa con pieno successo e Castello del Terriccio si afferma nel gotha dei vini italiani.



Oggi la proprietà è passata a **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, unico nipote del cavalier Gian Annibale, scomparso tre anni fa. Per ricordare e valorizzare quanto compiuto dallo zio ha voluto creare, insieme a Carlo Ferrini da tre decenni enologo di Castello del Terriccio, il “Gian Annibale” che esordisce con la vendemmia 2018. «Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo - racconta Vittorio - È l’omaggio al lavoro talentuoso di mio zio Gian Annibale, che mi ha preceduto nella gestione appassionata di Castello del Terriccio ed è anche il frutto di un percorso che ha origini lontane e simboleggia il passaggio di testimone tra noi due, nel segno della continuità». Alle eccellenti etichette dell’azienda: “Lupicaia”, “Castello del Terriccio” e “Tassinaia” si aggiunge un vino di particolarissimo carattere, voluto, nella convinzione che il vitigno Petit Verdot possa rappresentare il nuovo elemento distintivo del percorso di valorizzazione delle potenzialità vinicole della Tenuta. «Mio zio - aggiunge Vittorio Piozzo - aveva già qualche anno fa posto le basi per la creazione di un blend incentrato su questo vitigno. Al mio ingresso alla guida dell’azienda ho voluto proseguire il lavoro iniziato: con l’aiuto di Carlo Ferrini, che a quasi 30 anni dalla creazione di Lupicaia ha raccolto con entusiasmo questa sfida, abbiamo tradotto la visione iniziale di mio zio in un nuovo grande vino che oggi finalmente vede la luce e che non poteva che portare il suo nome».



Un continuo lavoro di ricerca ha portato a capire che il Petit Verdot sviluppa in specifiche parcelle della tenuta, capacità espressive sorprendenti e interpreta il terroir in maniera eccelsa. Era stato lo stesso Gian Annibale Rossi di Medelana oltre vent'anni orsono a testare, in collaborazione con il vivaista francese Pier Marie Guillaume, alcuni cloni di Petit Verdot negli areali del Terriccio ricercando scrupolosamente i terreni che per caratteristiche chimico/fisiche e di esposizione, rappresentassero le condizioni ottimali per ottenere la massima espressività di questa varietà. Il Petit Verdot ha trovato il suo habitat elettivo in due specifiche particelle, Vigna Addis e Vigna Tregge. Una superficie complessiva di circa 2 ettari che presenta particolari condizioni legate all'esposizione, all'umidità e alla ventilazione. Il sottosuolo è calcareo e perfettamente equilibrato nella componente minerale di macro e microelementi. La ventilazione, infine, data la conformazione delle colline, è costante. I due piccoli vigneti vengono curati in modo particolare, continuo e attento, seguendo i protocolli di agricoltura sostenibile. La vendemmia viene effettuata a mano nelle ore più fresche della giornata ed è preceduta da un costante monitoraggio dello stato di maturazione delle uve con periodiche analisi microbiologiche. Il vino viene stoccato in barrique e tonneaux di rovere francese. Successivamente sono i periodici e attenti assaggi di Carlo Ferrini insieme a Vittorio Piozzo di Rosignano a decretare quando "Gian Annibale" sarà pronto per il successivo affinamento in bottiglia, che consente al vino di evolvere e trovare struttura. E infine essere pronto per gli appassionati palati dei winelovers di tutto il mondo. Un vino prezioso e di grande espressione, prodotto in sole 3668 bottiglie e cinquecento magnum (1,5 lt.) Una degustazione che affascina. Al naso spezie e frutti del bosco perfettamente pronti che regalano uno spettro olfattivo appagante. Al palato si trova subito eleganza e vellutata ampiezza che richiama i sentori di pepe nero e mirtillo. Il finale è ricco e persistente.