



## «Vi racconto il passato, il presente e il futuro di Castello del Terriccio»

Vittorio Piozzo di Rosignano ha preso in mano le redini dell'azienda: «Proseguo sul solco lasciato da mio zio»

30-01-2021



Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana è alla guida di *Castello del Terriccio* da poco più di un anno

Probabilmente, per chi ama il buon vino, [Castello del Terriccio](#) non ha bisogno di lunghe presentazioni. Nomi come *Lupicaia*, *Tassinai* e, ovviamente, *Castello del Terriccio* non sono certo nuovi nelle cantine di ristoranti, enoteche e appassionati.

*Lupicaia* è la punta di diamante dell'azienda: prima annata nel 1993, le uve provengono dal *Vigneto Lupicaia*, ubicato nella parte più vocata dell'azienda e delimitato da filari di eucalipti, che prende il nome dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi.

---



Tutti i formati a disposizione per il *Lupicaia*

Realizzato prevalentemente da uve *Cabernet Sauvignon*, con l'aggiunta del 10% di *Petit Verdot*, è un vino dalla grande struttura e soprattutto dalla grande longevità. In commercio c'è l'annata 2015, ma noi abbiamo avuto il piacere di assaggiare il 2010: è la dimostrazione che si tratta di un grande vino che ha bisogno di tempo per affinare. La complessità va a braccetto con l'eleganza e la balsamicità, la struttura è notevole ma l'acidità è un piacevole supporto che porta ad avere un vino non solo da meditazione, ma che si sposa molto bene con i piatti tipici della tradizione Toscana.

Un "fil rouge" lega il *Lupicaia* al *Castello del Terriccio*: questa volta a condurre le danze è il *Syrah*, anche qui in unione alle acide note del *Petit Verdot*. In commercio c'è l'annata 2015, ma noi abbiamo assaggiato il 2011: è la speziatura tipica del vitigno che "comanda", lasciando comunque un bouquet ampio e mai aggressivo. In bocca rispecchia l'animo aziendale: bevibilità e finezza.

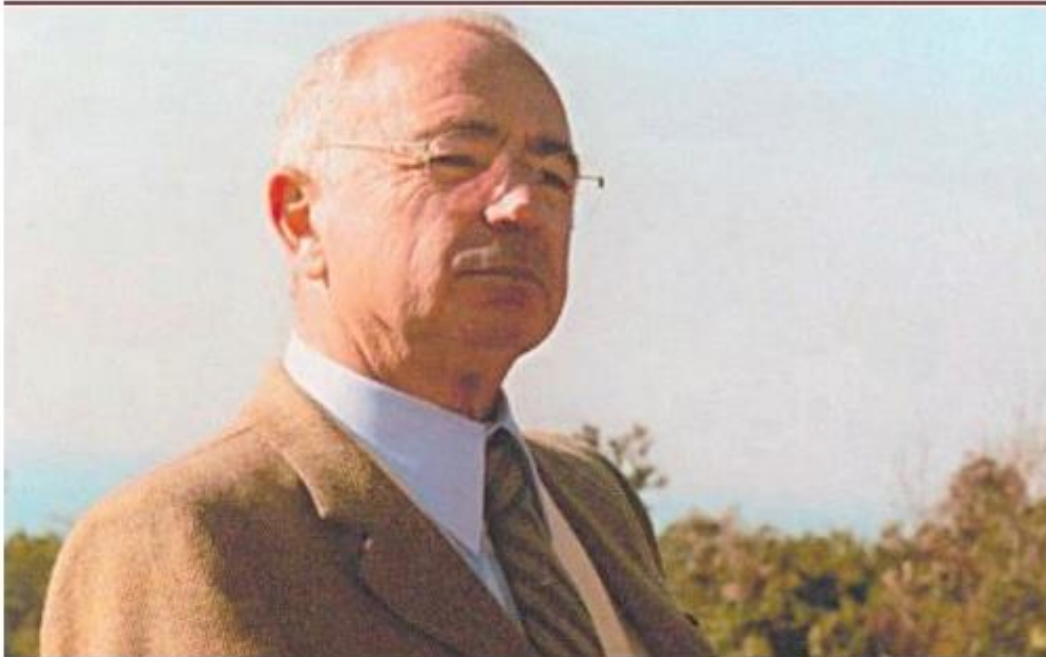
---



I quattro vini dell'azienda

L'ultimo rosso è il *Tassinai*, unione di *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, che ha un carattere deciso ma anche morbido: il 2016 ha un profilo decisamente "gourmet", da abbinamento con piatti di carne con buona struttura. È un altro vino che non disprezza gli affinamenti.

Infine troviamo *Con Vento*, *Igt Bianco Toscana*, l'unico bianco aziendale, realizzato con *Viognier* e *Sauvignon Blanc*, che apprezziamo per l'intensità olfattiva (d'altronde il *Sauvignon Blanc* fa "il suo lavoro"), e per la piacevole sapidità al sorso.



Gian Annibale Rossi di Medelana

Insomma, grandi vini che arrivano da una tenuta immersa nella Maremma Toscana, non lontana da Bolgheri, con 1.500 ettari dei quali 65 a vigneto e 40 a uliveto, che ha avuto un importante rilancio grazie all'opera di **Gian Annibale Rossi di Medelana** che, dopo aver ereditato l'azienda nel 1975, decide di rinnovarla alla ricerca di una qualità superiore. Opera proseguita fino al novembre del 2019, quando è improvvisamente scomparso: le redini sono quindi passate all'unico nipote, **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**.

Proprio con lui abbiamo voluto guardare al passato, al presente e al futuro del *Castello del Terriccio*.



I vigneti di *Castello del Terriccio*

La vostra azienda, negli anni, si è fatta conoscere per la qualità dei propri prodotti, stabilendosi in una fascia di mercato alta. Il tutto senza la "spinta" di una Denominazione prestigiosa, come possono essere Bolgheri o Brunello di Montalcino, per fare un esempio, i cui nomi sono un traino a qualsiasi bottiglia. In tal senso, in questi anni, quali sono state le difficoltà nel proporre i vostri vini, in Italia e all'estero?

La storia dei vini del Castello del Terriccio è testimonianza del felice excursus nella storia del vino prodotto sulla costa toscana. Il successo riscontrato fin dagli esordi del *Lupicaia* e del *Tassinaia* sono stati il motore trainante per continuare a sperimentare da parte di mio zio e dell'allora giovanissimo **Carlo Ferrini**, fin da subito scelto come consulente enologico. La vocazione di questo territorio è dovuta a una serie di caratteristiche che creano l'unicità di questi luoghi: il clima temperato con una quasi totale assenza di gelate, ma con un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, i molti e differenti terroir su cui sperimentare i diversi cloni, la vicinanza con il mare e la sua influenza positiva sulle temperature, l'irradiazione del sole sullo specchio del mare, la ventilazione costante sui vigneti. Queste sono alcune delle peculiarità presenti al Terriccio che hanno fin dall'inizio creato le condizioni del successo internazionale dei nostri vini.



Da sempre ci viene detto che il *Lupicaia* nelle degustazioni alla cieca è riconoscibile tra tutti, non per questo deve essere amato da tutti, ma distinto dagli altri sicuramente. Una delle sue caratteristiche principali è la balsamicità, una sorta di sentore mentolato che motiviamo con la presenza di lunghi filari frangivento attorno ai vigneti di Lupicaia. Altra caratteristica è la non immediata bevibilità che lo rende indubbiamente non un vino semplice e scontato, forse anche poco legato alle politiche di mercato, ma direi che sono proprio queste le caratteristiche istrioniche che riflettono la filosofia di mio zio e sono le caratteristiche che intendo portare avanti per non rischiare l'omologazione con il mercato.

Mio zio ha scelto di non far parte di denominazioni locali che lo avrebbero limitato nella sperimentazione che tanto amava fare con **Ferrini**. Ha preferito creare vini da invecchiamento anziché vini bevibili nell'immediato, ha percorso il suo tracciato senza seguire mode e tendenze, ma solo il suo gusto e la sua passione. Ritengo dunque che non sia stata una difficoltà non appartenere ad una *Denominazione di Origine* trainante ma una scelta di filosofia aziendale fin dall'inizio.



Una foto storica: Vittorio Piozzo di Rosignano, ancora bambino, con lo zio Gian Annibale Rossi di Medelana

**Il 2020 è stato un anno sicuramente difficile. Inoltre, a novembre 2019, è scomparso anche il fondatore, cavalier Gian Annibale Rossi di Medelana. Alla fine, che bilancio si può fare? E quale è la sua previsione per il futuro?**

L'improvvisa scomparsa di mio zio ha lasciato un grande vuoto in azienda. La sua istrionica personalità che conquistava le persone con la sua cultura, voglia di vivere, simpatia e entusiasmo se ne è andata in modo del tutto inaspettato, come amava fare agli eventi in cui veniva invitato, un attimo prima c'era e poi non lo vedevi più! Sento l'onore e l'onere di questa eredità che lo zio mi ha lasciato e come spesso accade in queste situazioni, l'aspettativa è giustamente molto alta da parte di tutti quanti amano il *Terriccio* e i nostri vini.



Il 2020 sarà un anno che verrà ricordato per gli eventi inimmaginabili accaduti. Mi sono reso conto molto presto di vivere una duplice realtà, la frustrazione di fronte alle chiusure e al bloccarsi del mondo e del nostro mondo legato alla commercializzazione in particolare. Dall'altra, la possibilità di poter approfondire la mia conoscenza del *Terriccio*, delle sue dinamiche ed equilibri, delle persone che lavorano per quest'azienda alcune delle quali ci sono nate e hanno dedicato la loro vita allo zio e alla sua idea di vitivinicoltura. A me spetta il lavoro di preservare quanto fatto fino ad oggi e diffonderlo ancora di più a livello internazionale. Voglio investire nel restauro del borgo e nell'apertura al pubblico appassionato di vini del Terriccio.



La bottaia dell'azienda

Quella del cavalier Gian Annibale Rossi di Medelana è sicuramente un'eredità importante: cambierà qualcosa nella filosofia dell'azienda?



Vittorio Piozzo di Rosignano nei campi

**Parlando di futuro, c'è qualche nuovo progetto legato all'azienda?**

Il 2021 è un anno importante per il *Terriccio*, festeggiamo i 100 anni di proprietà da parte della mia famiglia. Stiamo pensando ad un programma di eventi che, vista la situazione legata alla pandemia, non siamo ancora in grado di confermare nei dettagli.

Detto questo, si continua a lavorare intensamente, ad investire per migliorarci e farci conoscere, per essere pronti ad accogliere gli appassionati dei nostri vini nel modo migliore possibile. Contiamo di essere pronti con la nuova sala degustazione e il wine shop per l'inizio dell'estate.

Il mio desiderio è quello di proseguire sul solco tracciato da mio zio in questi anni. Vorrei riuscire a ottimizzare quanto da lui con impegno e entusiasmo è stato fatto. La salvaguardia del territorio è il grande insegnamento che ho ricevuto da lui, il preservare l'unicità di quest'azienda di 1500 ettari a corpo unico che, proprio per le sue caratteristiche peculiari è habitat scelto da molte specie animali e luogo vocato dove produrre vino.

In tal senso, forti di questa convinzione, abbiamo introdotto pratiche agronomiche orientate all'innovazione, al rispetto dell'ambiente e del territorio. Da oltre trent'anni collaboriamo con un prestigioso vivaio francese con il quale abbiamo analizzato tutti i terroir aziendali presenti, cercando di valorizzare la nostra produzione viticola nella costante ricerca della qualità. Effettuiamo pratiche agronomiche come trinciatura in loco dei residui di potatura per il recupero di sostanza organica. Per evitare la compattazione del suolo, i vigneti sono lavorati a file intercalari con semina alternata di piante leguminose e conseguente sovescio delle stesse in primavera; ciò consente di evitare l'erosione del suolo nel periodo invernale e garantisce l'apporto necessario di azoto alle piante stesse per la ripresa vegetativa. Utilizziamo risorse idriche provenienti da sorgenti naturali, pozzi e laghi alimentati dalle precipitazioni meteorologiche.