



## Lupicaia in verticale a Castello del Terriccio *land* e un anno di Terraforte con Cristiano Tomei

di Andrea Gori

   20/10/2022 - 07:41  Nessun commento

Il **Castello del Terriccio** è a soli due-minuti-due dal casello autostradale di Rosignano, porta delle vacanze al mare di Cecina, Vada, Bolgheri e tutta la costa degli etruschi. Basta varcare il cancello d'ingresso per trovarsi catapultati in una *eutopia* di circa 1.500 ettari complessivi (due terzi del territorio del comune di Campiglia Marittima): 65 ha di vigneto, 40 di uliveto e poi bosco, seminativi, pascoli, eucalipto, erbe aromatiche, leguminose, fieno, stalle, piste di dressage e anche un allevamento di cavalli. Il tutto inserito in una storia agricola che risale al 1200 ma con reperti che vanno indietro fino agli etruschi, gli *stylist* del logo del sole che tuttora campeggia sulle etichette.



Dal cancello vicino all'autostrada ci vogliono quasi quindici minuti per raggiungere il cuore del Terriccio, dove troverete ad aspettarvi **Vittorio Piozzo di Rosignano** (Rosignano in Piemonte non quello livornese), natali piemontesi, cittadinanza romana e cuore toscano, erede di quel **Gian Annibale Rossi di Medelana** che ha scritto pagine importanti della storia dei supertuscan sotto la guida di **Carlo Ferrini**, enologo di casa dal 1992, anno di uscita del primo Lupicaia. Gian Annibale aveva ereditato la tenuta nel 1975 e da allora non ha mai smesso di investire per riportarla ai fasti di prima della Seconda Guerra Mondiale, quando ben 63 famiglie vivevano e lavorano in queste terre.

Scesi dalla jeep dopo un giro tra i vigneti e nell'immensa tenuta, ci accomodiamo nella ex-segheria per un tuffo nei vini del recente passato di **Lupicaia**, icona della tenuta che dal 1993 duella con altri *aia* per la supremazia qualitativa sulla costa. Questo Toscana igt nasce come cabernet sauvignon e merlot ma poi, per ragioni qualitative e di focus, perde il merlot stabilizzandosi su un 85% di cabernet con un saldo di petit verdot (vitigno protagonista quasi in purezza di un nuovo vino, il Gian Annibale).



Ecco quindi gli assaggi della verticale.

#### **Lupicaia 2000**

Carrube ed eucalipto, menta, resina, frutta sotto spirito, ligustro e curcuma. Sorso splendido e selvatico, lunghezza speziata e balsamica dove il frutto gioca a nascondersi ma esce a tratti tra gli aghi di pino e il floreale rosa. Grande carattere ed energia, sottile ma ancora pulsante e vitale. Non è la meraviglia del 2001 ma ci arriva vicino. **92**

#### **Lupicaia 2004**

Ciliegie durone e amarene, mela rossa, sorso placidissimo e saporito, netto e succulento, contrasto ed equilibrio, frutto terso e polposo, sorso serico con tannino ancora pulsante e di bella lunghezza. **94**

#### **Lupicaia 2011**

Prima annata con petit verdot, visciole e nota ematica, ferrosa, intenso e croccante, sorso pimpante ed energico, sottile e saporito, gustosissimo, scalpitante ma anche ricco, mantiene una freschezza sottile nonostante il grande frutto e l'annata calda che ha azzoppato molti puledri dell'annata partiti bene. **95**



### **Lupicaia 2015**

Eucalipto, mirto noci e fico maturo, macchia e resine, un piacevole vinoso, tannino opulento e netto con lieve asciugatura nel finale ma sempre festoso, imponente e ricco da ammaliare ma piuttosto denso e importante come beva. **91**

### **Lupicaia 2016**

Eleganza, passione, energia e una classe pazzesca, incantevole il mix di aromi ma soprattutto il grip tannico che si avvolge attorno alle note balsamiche di incenso, alloro ed eucalipto che si stendono sopra un bel tappeto di ribes rosso, fragole e lamponi. Chiude suscettibile, delicato, fine, un vino trascicante ed emozionante che trasmette positività ad ogni sorso. **97**

### **Lupicaia 2017**

Mirto e ciliegia, amarene, mallo di noce e fico maturo, anice e pepe, mirtilli freschi, bocca che spinge e avvolge il palato, sorso di ricchezza e intensità, selvaggio e libero, vino al galoppo che darà tante soddisfazioni nelle verticali future. **95**



Proprio in questi giorni, inoltre, si festeggia il primo anniversario del ristorante **Terraforte**, nato al Castello del Terriccio – esattamente sul terrazzo della vecchia falegnameria – in collaborazione con lo chef stellato **Cristiano Tomei** (**L'Imbuto**, Lucca), che ha disegnato un menu capace di coniugare estro e infinita ricchezza di materie prime aziendali.

Percorsi degustazione a 90 e 110 euro per 5 e 7 portate con un **menu** centrato e onestamente invitante. In occasione della verticale, notevole il piatto dedicato alla **Triglia** – pastellata con farina di pino, fondo di cottura con burro di pinoli e polvere di oliva nera – e ancor più sfizioso il bellissimo **Tramezzino di tonno**. Prova di classe e marchio di fabbrica di Cristiano è stato poi il **Risotto all'acqua di pomodoro con estratto alle foglie di fico**. Trasognanti e delicati i dolci, tra cui la **Crema catalana con macedonia di frutta** (al Terriccio non mancano certo alberi da frutto di ogni sorta). In abbinamento ai piatti solo i vini della tenuta e qualche Champagne, con possibilità di pescare grandi formati e vecchie annate. Scelta azzardata ma con la garanzia di abbinamenti sempre calzanti e precisi.