



StileGazzetta



Parla il regista della tenuta toscana dove nasce il Lupicaia, uno dei grandi rossi italiani. Ora è anche un ristorante e un albergo diffuso



di Pier Bergonzi



La Toscana è una galassia di bellezza che ogni volta ci sorprende. Castelli, borghi antichi, lunghissimi viali con quei cipressi che sono lì come soldati a difendere la storia, ulivi e vigne che arrivano fino a uno squardo dal mare... Tutto questo lo trovate anche al Castello del Terriccio, sulle colline pisane di Castellina Marittima, che affonda le radici nell'epoca etrusca, ma diventa borgo quando il vescovo di Pisa, nipote di Papa Bonifacio VIII, assegna queste terre ai Conti Gasetani. Ma è stato Gian Annibale Rossi di Medelana, che la eredita a metà degli Anni 70 a trasformare il Terriccio in una delle più spettacolari e prestigiose cantine italiane. Vini rossi come Lupicaia, Tassinaiola e il Bianco Convento, firmati anche dall'enologo Carlo Ferrini, sono tra i grandi

In alto, una veduta del Terriccio, 1.500 ettari nel comune di Castellina Marittima (Pisa) di cui 80 a vigna. Qui sopra, Vittorio Piozzo di Rosignano davanti alla Tenuta

vini italiani. Ora, sulla stessa via della qualità assoluta, cammina Vittorio Piozzo di Rosignano che ha ereditato i 1.500 ettari del Terriccio, con 60 di vigneti e 40 di ulivi, dallo zio scomparso nel 2019. Vittorio lavorava nel mondo della finanza, tra Roma e Bologna, quando si è trovato catapultato nel favoloso mondo del Terriccio. «Per tradizione e abitudine della mia famiglia, si comanda uno alla volta. È toccato a me con tutto quello che comporta in termini di opportunità, ma anche di responsabilità. Per me bambino il Terriccio era il luogo delle vacanze, dove lo zio Gian Annibale mi insegnava ad andare a cavallo e dove avevo tanti amici. Ora è un borgo che va curato in attenzione, una grande cantina, un frantoio dove produciamo un ottimo olio, ma è anche il ristorante Terraforte, che abbiamo aperto con Tomel, un albergo diffuso per offrire un'ospitalità di qualità».

► Qual è il vino a cui lei è più legato?

«Devo dire il Gian Annibale che abbiamo dedicato alla memoria di mio zio. Era un grande uomo, di cultura profonda e grandissima passione per i cavalli. Negli Anni 70 era nel giro della Nazionale e avrebbe potuto partecipare a un'Olimpiade nel cross country, ma è stato fermato da un grave incidente per il quale perse l'uso di entrambe le gambe. A me è rimasto un suo grande insegnamento, che è poi una linea guida della nostra famiglia: «Se una cosa deve essere fatta... va fatta bene!». Il vino che gli abbiamo dedicato ha 60 per cento di uve Petit Verdot di una vigna a cui lo zio era molto legato perché è la perfetta sintesi virtuosa dei nostri terreni».



Chi è

Vittorio Piozzo di Rosignano, il nipote di Gian Annibale Rossi di Medelana, è nato a Torino nel 1970, ma è cresciuto a Roma, dove vive. Lavorava in finanza quando ha ereditato la Tenuta del Terriccio, in Toscana, che guida (dalla fine del 2019) con la stessa passione e competenza dello zio.

L'INTERVISTA

PIOZZO DI ROSIGNANO



«Il Terriccio si apre al mondo Sempre nel segno della qualità»



«Il mio preferito è il "Gian Annibale" dedicato allo zio. E presto torneremo ad avere delle vigne di Chardonnay»



► L'ammiraglia del Terriccio è sempre il Lupicaia?

«Resta il nostro fiore all'occhiello, anche se la mia intenzione sarebbe quella di non avere prime, seconde o terze linee. Noi pensiamo che anche il Tassinaiola o il Castello del Terriccio debbano essere prodotti con gli stessi standard elevati di qualità».

► Il grande vino si fa in vigna o in cantina?

«Un vecchio adagio dice che il vino nasce grande in campagna e poi può essere solo rovinato in cantina... Ma è una provocazione, lo credo che una bottiglia da ricordare sia come un mosaico con una parte di tessere nelle mani dell'agronomo e altre in quelle dell'enologo. Solo quando si incastrano bene, si ottiene il risultato sperato».

► Qual è la "sua" degustazione di sempre?

«Ricordo ancora con grande piacere un bicchiere di Champagne Bollinger La Grand Année 2007 che ho avuto la fortuna di bere con Meregalli, il nostro distributore».

► Che cosa c'è nel futuro del Terriccio?

«Mi piacerebbe impiantare dello Chardonnay, che già avevamo in passato, per riuscire ad affiancare un bianco al Convento, che è frutto delle uve di Sauvignon e Voigner. In questo modo potremmo anche avere una nostra bollicina».

► Preoccupati per le notizie di nuovi dazi e per le campagne che mettono in cattiva luce il vino?

«Come non esserlo, quando si parla anche di dazi al 200 per cento? Ma credo che i grandi vini sapranno stare a galla anche con i mari in tempesta. Certe campagne, invece, non riesco proprio a comprenderle. Perché dovrebbe fare male solo l'alcol del vino. Capisco invece che si inviti tutti a bere con moderazione. È proprio per questo motivo conviene bere bene. Conviene scegliere la qualità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'42"

IL VINO BANDIERA

Lupicaia, dalle migliori uve di Cabernet e Petit Verdot



Lupicaia
Da uve di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

● Il vino bandiera della Tenuta di Castello del Terriccio è il Lupicaia, uno dei grandi rossi italiani, frutto delle migliori uve di Cabernet Sauvignon con una quota di Petit Verdot. E in alcune edizioni storiche c'era anche del Merlot. Si tratta di un vino importante, che ha muscoli ma anche una spettacolare eleganza. Profuma di frutta rossa matura e macchia mediterranea con un bel finale balsamico. Al gusto è profondo ed energetico. Si avvertono l'amarena, il cioccolato fondente e le spezie dolci, che regalano una piacevole bevibilità. Si tratta di un vino che si abbina alla grande alla selvaggina e alla carne in genere ed è adatto ai lunghi invecchiamenti. In enoteca, il suo prezzo è circa 150 euro.