



TI RACCONTO UNA STORIA, DI VINO. AL CASTELLO DEL TERRICCIO

Inserito da Giovanna Moldenhauer | 22 Gen 2021 | Degustazioni, MoldenhauerWine, Topnews



Tempo di lettura: 6 minuti

#MoldenhauerWine - Ti racconto una storia, una bella storia di vino e di uomini. Al Castello del Terriccio, a Nord della Maremma Toscana, vicino a Bolgheri, in provincia di Pisa, è una storia che nasce in un microcosmo di natura e di lavoro dell'uomo, di biodiversità, di valore.

Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana con i suoi circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana, nelle vicinanze di Bolgheri e in provincia di Pisa. La fortunata combinazione tra suolo, aria e luce rendono unico questo **microcosmo** dove si integrano con equilibrio la natura e l'intervento dell'uomo che, con lungimiranza, ha saputo salvaguardare nel tempo la **biodiversità del territorio** mantenendo la presenza di differenti coltivazioni e di vegetazione spontanea accanto ai vigneti



La Tenuta offre vedute di rara bellezza e suggestione in quanto a vigneti si alternano boschi di cerri, querce, lecci, eucalipti, con la macchia mediterranea che colora e profuma il paesaggio. Oltre la macchia ancora prati, casali, distese erbose digradanti fino al mare che limita la costa maremmana nel tratto tra Castiglioncello e Bibbona. I molti torrenti e il lago che li raccoglie, assicurano l'acqua per tutte le attività della Tenuta. Dalla proprietà si vedono, nei giorni limpidi, quattro isole dell'arcipelago toscano. Al tramonto lo spettacolo del sole infuocato che sparisce nel Tirreno è stato ispiratore del **celebre astro rosso a otto raggi** che sigilla le etichette del Castello. I ruderi del castello di epoca medioevale che da il nome alla Tenuta si trovano sul colle più alto, quello che gode della vista più elevata. Oltre ai vigneti e agli uliveti la proprietà comprende un importante allevamento bovino allo stato brado di razza Limousine.

In questo territorio collinare la viticoltura risale ai tempi degli Etruschi, che tra l'800 e il 500 a.C. dominavano questo tratto di Toscana dediti soprattutto all'estrazione mineraria, ma è al Medioevo che ci riportano le rovine del castello di Doglia, detto del Terriccio. Strategicamente posizionato in cima alle colline, esso aveva funzione di torre di segnalazione e protezione per gli abitanti delle pianure che all'avvistamento delle vele saracene vi accorrevano per trovarvi rifugio. Castello del Terriccio ha dunque una storia millenaria.

E' a Gian Annibale Rossi di Medelana che Castello del Terriccio deve la notorietà e l'importanza di cui gode attualmente nel mondo, come azienda vinicola vocata alla produzione di vini di altissima qualità. Dopo aver ereditato l'azienda nel 1975, egli decide di rifondata, consacrandola a luogo di ricerca dell'eccellenza nei vini, mantenendo intatto l'antico carattere e difendendo un patrimonio territoriale di grande valore e straordinaria bellezza. Oggi dopo la sua scomparsa nel 2019, la proprietà è passata a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, unico nipote del Cavaliere Gian Annibale. Anch'egli discendente da nobili famiglie con ampi possedimenti terrieri nel Paese che risalgono ai secoli passati, Vittorio Piozzo di Rosignano ha lasciato alle spalle i suoi trascorsi in finanza per dedicarsi alla gestione delle attività agricole di famiglia e ora alla conduzione in prima persona di Castello del Terriccio.



La coltivazione della vite in queste terre risale all'epoca etrusca. Alla fine degli anni '80, a opera di Rossi di Medelana, s'inaugura la nuova fase di viticoltura con l'intento di esplorare sino in fondo le potenzialità del territorio e la sua effettiva vocazione. La grande estensione della proprietà ha consentito in fase d'impianto dei vigneti di scegliere, a macchia di leopardo, i terreni più vocati per caratteristiche del suolo, punto di rugiada, esposizione alle brezze marine e alla luminosità, importante per tutta la fase vegetativa della vite. I 65 ettari di vigneto sono posizionati in modo che il mare faccia da specchio e quindi la **luce vi arrivi di riflesso**, con una **durata più prolungata rispetto a quella diretta del sole**.

I terreni sono quelli in cui gli elementi minerali, tra cui ferro e rame, si mescolano alla tessitura di medio impasto, con un'equilibrata interazione di sabbie, limo e argilla. La scelta delle varietà viticole da portare al Terriccio è stata particolarmente scrupolosa, compiuta con un'accurata selezione di ceppi internazionali e quindi diversi dal Sangiovese e dalle uve bianche tradizionali fino ad allora coltivate, intravedendo la possibilità di raggiungere con nuovi vitigni risultati importanti e allo stesso tempo in grado di mantenersi costanti sui più alti livelli di qualità.

Dopo lo Chardonnay introdotto nel 1988 e il Sauvignon Blanc nel 1989, sono poi seguite le uve a bacca rossa dal **Cabernet Franc** al Cabernet Sauvignon, al Merlot che hanno trovato una particolare espressione nei territori della proprietà, arrivando a superare i risultati conseguiti nei luoghi da cui tradizionalmente provengono. **Il percorso di ricerca** è continuato nei primi anni novanta, quando sono stati introdotti Syrah e Petit Verdot, impiegati per sperimentazioni in vigna al fine di ampliare la piattaforma ampelografica e utilizzati in micro-vinificazioni in **cantina** per verificare la capacità d'ambientamento e di espressione. I vigneti sono allevati a cordone speronato per le uve a bacca rossa e a guyot per le uve a bacca bianca. A tutela delle risorse idriche superficiali e profonde, a contrasto dell'erosione e per la salvaguardia della biodiversità, viene mantenuto l'inerbimento a filari intercalari, con semine autunnali di sovescio.

L'obiettivo perseguito su tutti i vitigni, soprattutto con l'arrivo in azienda nei primissimi anni '90 del noto enologo **Carlo Ferrini**, è consistito nell'abbattimento della produzione, portata a 900 grammi di **uva** per pianta. In questo modo si è potuto ottenere una naturale ricchezza e concentrazione dei vini, una grande struttura accompagnata allo stesso tempo da una particolare piacevolezza e con una notevole capacità di invecchiamento. Nel 1992 nasce **Tassinaia**, di cui proponiamo la degustazione e primo vino ideato da Gian Annibale Rossi di Medelana, poco dopo, nel 1993, nasce **Lupicaia** che rivela da subito la dirompente classe del campione e nel 2000 vede la luce **Castello del Terriccio** vino che immediatamente s'impone come secondo fuoriclasse dell'azienda, anche di questo raccontiamo l'assaggio, completato da **Con Vento**, unico bianco della Tenuta, vino creato nel 1985.

La degustazione dei tre vini, la loro composizione

e caratteristiche organolettiche



Con Vento IGT Bianco Toscana 2019 – Ottenuto dalle varietà internazionali Viognier, Sauvignon Blanc ha un nome curioso che deriva da un podere ove anticamente i proprietari solevano ospitare anziani preti secolari dimessi dalle loro parrocchie per dare loro modo di trascorrere una dignitosa vecchiaia, una sorta di convento quindi. Successivamente il nome ha assimilato il significato di “collina del vento”. Dopo una raccolta nelle prime ore della mattina, le uve vengono portate in **cantina** dove avviene la seconda selezione e una volta in vasca inizia la criomacerazione per 24 ore (per abbassare la temperatura dei grappoli e salvaguardare i profumi e le caratteristiche delle varietà), una pressatura soffice e successivamente un affinamento per 6 mesi su fecce fini con batonnage a temperatura controllata. L'affinamento che avviene a masse separate per varietà, in vasche d'acciaio inox, è successivamente assemblato, imbottigliato dove riposa prima dell'uscita della nuova **annata**. Colore giallo paglierino. Al naso esprime un **bouquet** con note di frutta matura tra cui la pesca bianca e la nespola, frutta esotica come litchi e le nuances vegetali delle erbe aromatiche. Al palato il gusto fruttato e ben equilibrato dall'acidità. Finale leggermente **sapido**.

Tassinai IGT TOSCANA 2016 – Da Cabernet Sauvignon e Merlot, in uguale percentuale, Gian Annibale ottenne questo primo vino con la collaborazione dell'enologo Ferrini. I terreni sono caratterizzati da varie e composite morfologie con forte presenza di pietre e fossili, siti a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri, con esposizione a Sud/ Sud-Ovest. Per la vinificazione la fermentazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata, con macerazioni delle uve leggermente più brevi per il Merlot rispetto al Cabernet. La maturazione avviene a masse separate per varietà, in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Dopo essere stato assemblato e imbottigliato riposa altri 12 mesi in bottiglia prima di essere proposto. Il colore è di un bel rosso rubino intenso. Il quadro olfattivo è caratterizzato da aromi di piccoli frutti a bacca scura, marasca, leggere note di confettura, spezie morbide, vaniglia, ricordi tostati, di china e di erbe selvatiche della macchia mediterranea. La struttura è importante, con tessitura tannica **elegante** e morbida, aromi complessi e ricchi, di grande maturità espressiva, che conducono a un finale persistente con ritorno di frutta e spezie.



Castello del Terriccio IGT Toscana 2011 – Da Syrah 50%, Petit Verdot 25% e altre uve di bacca **rossa** è ottenuto questo vino di cui proponiamo un'**annata** meno recente ma tra le migliori degli ultimi 20 anni. Le uve sono ottenute da terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve vengono accuratamente selezionate una seconda volta all'arrivo in **cantina** sul tavolo di cernita. In seguito i grappoli vengono diraspati delicatamente e pressati avendo cura di non rompere la buccia degli acini. La fermentazione alcolica avviene nei vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione delle uve. Una vinificazione accurata ha permesso l'estrazione del **bouquet** aromatico, un giusto equilibrio **tannico** e un'importante struttura che ne consentirà un lungo invecchiamento. La maturazione avviene in tonneau di rovere francese di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi delle diverse varietà. Successivamente assemblato è poi imbottigliato. Il colore nel calice è rosso rubino intenso con riflessi granato. I profumi ricchi e complessi spaziano da piccoli frutti a bacca rossa in particolare di amarene e frutti di **bosco**, poi note speziate e sentori terziari di tabacco biondo, a seguire accenni balsamici, di macchia mediterranea e a chiudere cioccolato. Al palato è potente e strutturato, con una trama tannica di notevole spessore e un'equilibrata freschezza. Il finale è molto lungo e persistente, con chiusura su aromi di spezie e balsamicità.