



| Castello del Terriccio, il nuovo corso

0

DI LEONARDO ROMANELLI - 14 MAGGIO 2021

VINO

Cosa può spingere un uomo a lasciare il mondo della finanza per dedicarsi alla gestione delle attività agricole di famiglia e alla conduzione in prima persona della proprietà? Vocazione imprenditoriale di certo, ma da sola non sarebbe bastata se ci non fossero anche massicce dosi di passione.

Maurizio Rocchelli Srl

Così **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana** è oggi il *dominus* del Castello del Terriccio e si trova a guidare una tenuta di circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, che si estendono nel comune di Castellina Marittima, in provincia di Pisa. Nella proprietà c'è anche un allevamento di mucche Limousine. Ai vigneti si alternano i boschi e la macchia mediterranea, perché il mare non è lontano: dalla proprietà, infatti, soprattutto dal suo punto più alto dove sorgono i ruderi del castello di epoca medioevale che dà il nome alla tenuta, si vedono nei giorni più limpidi quattro isole dell'arcipelago toscano. Castello del Terriccio ha **una storia millenaria. Quella relativa all'attività agricola, comincia** alla fine del Settecento quando fu acquistato dai principi Poniatowski, emigrati dalla Polonia, che costruirono la fattoria per organizzare la produzione di grano, olive e uva; e realizzarono **la cantina aziendale più** altri fabbricati e casali. La storia più recente inizia **nella prima metà del '900, quando la tenuta viene acquisita dai marchesi Serafini Ferri**, famiglia d'origine dell'attuale proprietario. Fino a cinquant'anni fa, la tenuta è ripartita tra **63 famiglie mezzadrili che abitano all'interno del borgo del Terriccio** ed è famosa per l'attività cerealicola. **Gian Annibale Rossi di Medelana**, dopo aver ereditato l'azienda nel 1975, decide di rifonderla, lavorando soprattutto per raggiungere **l'eccellenza nella produzione vinicola. Negli anni '80, durante gli scassi per piantare i primi vigneti, il ritrovamento nel terreno di un reperto etrusco raffigurante il sole, viene visto di buon auspicio e da allora il sole è utilizzato in forma stilizzata come logo aziendale. Oggi dopo la scomparsa di Gian Annibale il timone dell'azienda è passato al nipote Vittorio che prosegue nella stessa direzione indicata dal "dottor Rossi", alla cui iniziativa soprattutto si devono i 65 ettari di vigneto**, 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. Accanto ai vitigni autoctoni più diffusi in Toscana, sono stati gradualmente introdotti sotto la guida dell'enologo Carlo Ferrini lo chardonnay, il sauvignon blanc, poi le uve a bacca rossa di **cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot; infine le uve di syrah e petit verdot. Tutti questi uvaggi si traducono in una produzione annuale compresa tra le 200 e le 250mila bottiglie.** La cantina storica, al piano terra di uno degli edifici dell'antico borgo, risale alla seconda metà dell'800; nel 2005 è stata inaugurata la nuova cantina, realizzata sotto terra per mantenere le giuste temperature e i valori di umidità senza consumo di energia.

I vini del castello del **Terriccio** li conosco da tempo immemore e quello che mi colpì fu quando li vidi citati in un film di **Paolo Virzì**. Erano l'esempio di un vino di altissima qualità. Ed aveva ragione il regista livornese!



LUPICAIA 2017

Un rubino con riflessi porpora che mi conquista. Poi la parte olfattiva che genera elementi intriganti, perché i frutti di bosco si uniscono alle spezie: una miscela di chiodi di garofano, pepe bianco e cannella, ma poi soprattutto il peperone verde arrostito. Suadente l'ingresso in bocca, caldo e levigato, sostenuto nella maniera ideale. Gustoso, caldo, appetitoso, non troppo rilassato, bello vivace, fresco e teso. Da ricordo di serate importanti, con una fine serata dedicata a lui, non a vini dolci



CASTELLO DEL TERRICCIO 2017

Intenso in un colore dove porpora e rubino tendono ad avere una bella unione. E poi la macchia mediterranea che si fa strada al naso, è vivace l'alloro come il mirto, ma non mancano il rosmarino e la salvia. Frutto nitido, ciliegia e e prugna. Bello l'impatto in bocca, caldo e dinamico, cremoso e vivo, dai tannini fini e ricchi. Un ricordo dove il finale portava ad un mondo fatto di carni assortite



TASSINAIA 2017

Una vista serena che rilassa. Poi note di ciliegia e frutti di bosco, dove la mora si concede spazio insieme al ribes. Golosa la gola, per un sorso che si concede piacere, se il tannino si combina nella maniera giusta tra freschezza e struttura. Salino vivace lungo e in tensione positiva