

Castello del Terriccio, una Toscana incontaminata

Un viaggio nel cuore della Toscana:
Castello del Terriccio, dove la
tradizione incontra la natura.

di **Miriam De Vita**

Nell'angolo più suggestivo della Maremma, Castello del Terriccio si erge come baluardo di storia e bellezza, estendendosi per oltre 1.500 ettari di terre variegata,

che spaziano dai boschi mediterranei ai fertili vigneti, fino alle dolci colline che si affacciano sul mare Tirreno. Questa tenuta non è solo una azienda agricola, ma un microcosmo dove la natura e la mano dell'uomo convivono in perfetto equilibrio.

La Tenuta: un rifugio di natura e serenità

Castello del Terriccio, nel suo silenzioso splendore, racchiude un mosaico di ecosistemi che si alternano tra boschi di





querce, pascoli e distese di vigneti, tutti accarezzati dalle brezze marine. Una distesa di terra che è un'oasi di biodiversità, dove caprioli, cinghiali e fagiani trovano il loro habitat naturale e i numerosi torrenti assicurano acqua a una flora rigogliosa. Il simbolo stesso del Terriccio, un antico sole etrusco, testimonia la storia profonda che pervade queste terre. Questo emblema, rinvenuto in un reperto archeologico e ora custodito nel Museo di Volterra, è l'emblema di una continuità che attraversa i secoli, riflettendo l'anima

antica della Toscana.

Una storia millenaria

L'area del Castello del Terriccio affonda le sue radici nei tempi remoti degli Etruschi, per poi attraversare il Medioevo con il castello di Doglia, un'antica torre d'avvistamento eretta per proteggere gli abitanti dai pirati saraceni. Durante i secoli, la tenuta ha visto il passaggio di nobili famiglie, dai Gaetani ai principi Poniatowski

fino ai marchesi Serafini Ferri, che negli anni Venti del Novecento diedero alla proprietà la fisionomia attuale. Oggi, la gestione è nelle mani di Vittorio Piozzo di Rosignano, che continua a custodire e innovare questo prezioso patrimonio. Nell'intervista che ci ha concesso, così ci racconta quelli che furono gli arbori di questo antico borgo:

“La nostra azienda ha la particolarità, non è l'unica, di essere un'azienda a tutto tondo proprio perché non è solo produzione di vino, ma una azienda agricola come

si intendeva un tempo. In effetti questa azienda deriva da secoli passati perché viene costituita per impulso di Papa Bonifacio VIII intorno al 1200 che tramite suo nipote vescovo di Pisa crea questa proprietà per la sua famiglia, i Gaetani. La famiglia Gaetani possiede la proprietà fino a circa metà del '700. Passa poi alla famiglia Poniatowski. I principi polacchi la possiedono fino agli inizi del '900 quando passa alla mia famiglia. La particolarità è che il territorio di Castello del Terriccio è rimasto inalterato dal 1200 ad oggi: sono 1500 ettari in un corpo unico. Il nome deriva da una torre fortificata di avvistamento di cui abbiamo i ruderi nella parte alta del Terriccio e serviva come torre di avvistamento contro i pirati saraceni che venivano dal mare e all'avvistamento delle prime vele la popolazione si rifugiava nella torre fortificata.

Fino agli anni '70 abitavano all'interno del borgo dell'azienda circa 60 famiglie. Un vero e proprio borgo autosufficiente: c'era la chiesa, la scuola per i figli dei mezzadri, il circolo ricreativo, i forni per il pane, la falegnameria”.

Nel 1975, Gian Annibale Rossi di Medelana eredita la tenuta e avvia un profondo processo di valorizzazione, ponendo le basi per un'azienda vitivinicola di eccellenza. Con una visione improntata alla qualità e al rispetto del territorio, il Castello del Terriccio diviene uno dei protagonisti del panorama enologico internazionale.

“Le vigne -ci racconta il Patron- sono sparse per prendere terreni vocati e le condizioni migliori. Abbiamo dei resti nel bosco delle miniere di ferro e rame alcune delle quali risalgono al periodo etrusco sfruttate fino all'800. Il sole rosso sulle bottiglie è un sole etrusco trovato facendo gli scavi per i lavori della vigna del Lupicaia: un frammento di pietra su cui era scolpito questo sole. L'abbiamo portato al Museo di Volterra ed è stato identificato come etrusco così mio zio



decise di metterlo a simbolo dell'azienda”.

L'Arte della Viticoltura

La viticoltura, che qui affonda le radici nell'epoca etrusca, rappresenta il fulcro dell'attività agricola del Terriccio. Negli anni Ottanta, inizia una nuova fase di esplorazione delle potenzialità dei terreni, selezionando i vitigni più adatti tra cui il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Syrah e il Petit Verdot. La scelta accurata dei cloni e dei terreni ha dato vita a vini che incarnano lo spirito di questa terra, con note minerali, dovute alla composizione ferrosa del suolo, e un bouquet unico, modellato dalla vicinanza del mare. Il celebre enologo Carlo Ferrini ha guidato la produzione fin dagli anni Novanta, concentrandosi sulla qualità e sulla concentrazione dei sapori. Il risultato sono vini di grande struttura, capaci di invecchiare mantenendo una finezza e un'eleganza eccezionali.

Il Cuore del Vino: Lupicaia, Gian Annibale e altri capolavori

Ogni vino prodotto al Terriccio è un omaggio alla terra da cui proviene. Il Lupicaia, nato nel 1993, è un rosso corposo e complesso, premiato a livello internazionale e capace di evolvere con il tempo. I vini del Castello del Terriccio incarnano l'essenza di un territorio straordinario che li rende inconfondibili: qui, la terra rossa ricca di rame e ferro, la macchia mediterranea profumata, gli eleganti eucalipti, e la vicinanza al mare creano un ambiente irripetibile. La luce solare, riflessa dalla superficie marina, bacia delicatamente i vigneti, conferendo ai frutti una luminosità particolare. È questa sinfonia di elementi, ciascuno con il proprio ruolo, a plasmare l'identità unica dei vini del Terriccio, che, fin dagli esordi, hanno trovato il loro posto di prestigio sulle scene internazionali, grazie alla loro qualità e al loro fascino senza tempo.

Lupicaia, IGT Rosso Toscana

Il Lupicaia, nato dalla vendemmia del 1993, è molto più di un vino: è un simbolo della grandezza del territorio toscano. Le sue uve, selezionate con cura e maestria, provengono dall'omonimo Vigneto Lupicaia, un angolo incantato della tenuta delimitato da un suggestivo filare di eucalipti. Questo rosso d'eccezione è composto prevalentemente da Cabernet Sauvignon, con un passato che vedeva anche una piccola percentuale di Merlot, poi sostituito dal Petit Verdot dal 2010.

La maturazione del Lupicaia è un processo meticoloso, che avviene separatamente in tonneau di rovere d'Allier per circa ventidue mesi, seguita dall'assemblaggio e da un affinamento finale in bottiglia, fino a raggiungere la perfezione. La sua complessità e la ricchezza aromatica sono caratteristiche che gli hanno valso innumerevoli riconoscimenti dalla critica enologica sia nazionale che internazionale, elevandolo a uno dei massimi esponenti del vino italiano. Il nome Lupicaia trae origine da un antico toponimo locale, legato ai lupi che un tempo si aggiravano lungo il ruscello omonimo. Oggi, questo rosso di straordinario carattere e longevità continua a portare in sé l'anima selvaggia e raffinata di un angolo di Toscana dove la natura e l'uomo, in perfetta sintonia, hanno creato un capolavoro da gustare e da celebrare.

“Quello che ci preme molto -ci racconta il Patron- è che tutti siano vini identitari e infatti tutti hanno una loro riconoscibilità. La prima annata del Luipacai è del 1993. Mio zio è stato un precursore dei vini super-tuscan. Un po' un visionario ed è partito con questa idea. Il Lupicaia ha subito delle evoluzioni, nasceva come Cabernet Sauvignon e Merlot, nel tempo è stato ridotto il Merlot ed è stato aggiunto il Petit Verdot”.



Gian Annibale, IGT Rosso Toscana

Il vino Gian Annibale, nato dalla vendemmia del 2018 e svelato al pubblico nel settembre del 2022, rappresenta l'ultimo gioiello della collezione del Terriccio. Frutto di un progetto ambizioso e ricco di emozione, questo vino è un omaggio sentito di Vittorio Piozzo di Rosignano alla memoria del suo caro zio, Gian Annibale, il cui talento ha plasmato l'azienda e la sua visione. In questa nuova creazione, l'eredità si fonde con l'innovazione, incarnando la dedizione alla qualità suprema che il Terriccio sa esprimere nei suoi vini.

Il Gian Annibale si distingue come un blend unico, composto al 60% da Petit Verdot e al 40% da Cabernet Sauvignon, nato da un lungo percorso di ricerca volto a esplorare le potenzialità del Petit Verdot. Questo vitigno, coltivato nelle particelle della Vigna Addis e della Vigna Tregge, si è rivelato capace di esprimere qualità straordinarie grazie al terroir distintivo di questi due ettari, scelti per la loro eccezionale esposizione, umidità e ventilazione.

La cura dedicata alla vigna è di un rigore quasi reverenziale, seguendo i più alti standard di agricoltura sostenibile. Dopo la raccolta, il vino è lasciato ad affinare per un periodo di 20-24 mesi, durante il quale ogni fase è meticolosamente monitorata. Tecnici aziendali e l'esperto enologo Carlo Ferrini, affiancato dallo stesso Vittorio, controllano regolarmente il processo, con assaggi che scandiscono il lento maturare di questo vino eccezionale.

Prodotto esclusivamente nelle annate migliori e in quantità limitata a poche migliaia di bottiglie, tra le 3.000 e le 5.000, il Gian Annibale è una rarità che porta in sé il peso della tradizione e la forza della passione. Questo vino non è solo un tributo



a una figura cara, ma un'ode alla continuità, una dimostrazione di quanto il legame tra terra e famiglia possa generare capolavori di tale eleganza e profondità.

Castello del Terriccio, IGT Rosso Toscana

Il Castello del Terriccio, nato dalla vendemmia del 2000, si è da subito imposto come uno dei protagonisti nel mondo del vino italiano. Questo straordinario rosso è il frutto di un assemblaggio che esalta la nobiltà del Syrah, conferendo al vino una complessità e un equilibrio che lo rendono un simbolo di eleganza. Affinato per ventidue mesi in tonneau di rovere d'Allier e ulteriormente in bottiglia, il Castello del Terriccio è prodotto con una dedizione assoluta, limitandosi a circa 10.000 bottiglie all'anno, un'autentica rarità per gli intenditori.

Tassinai IGT Rosso Toscana

L'Essenza della Tradizione Toscana Tassinai, nato con la vendemmia del 1992, è un rosso che incarna la maestosità del Merlot e del Cabernet Sauvignon, unendo tradizione e raffinatezza. Affinato per sedici mesi in tonneau d'Allier e ulteriori dodici in bottiglia, Tassinai è un vino avvolgente, capace di stupire per la sua profondità e robustezza. Con una produzione annuale di circa 170.000 bottiglie, Tassinai rappresenta l'anima del Terriccio, coniugando la qualità alla generosità di una tradizione vinicola senza tempo.

Con Vento, IGT Bianco Toscana

Soffio di freschezza dalla Collina del Vento, è l'unico bianco della tenuta. Con Vento è una delicata melodia di Viognier e Sauvignon Blanc, fermentato e affinato in acciaio per preservare la freschezza delle sue uve. Questo vino prende il nome da un antico podere, una volta dimora di monaci che trovavano pace e riparo nella collina. Oggi, il Con Vento, prodotto in sole 8.000 bottiglie annue, evoca il costante soffio di vento che accarezza le vigne del Terriccio, donandogli una fragranza e una purezza che rispecchiano la bellezza della natura toscana.

Questi vini raccontano storie di pazienza e dedizione.

La Vendemmia 2024, i pronostici

La vendemmia di questo anno è nelle parole di Vittorio Piozzo di Rosignano, un'ottima annata:

“Di certo sarà un'ottima annata! Stiamo portando in cantina un buon lavoro fatto in



vigna! Abbiamo la fortuna di avere terreni vocati e di avere fronte mare e dietro collina e bosco. Questo crea una circolazione di aria continua e una ventilazione costante: di giorno l'aria arriva dal mare e di sera c'è questa inversione di rotta per cui il vento viene dal bosco. Questo rinfresca i vigneti togliendo umidità e pericoli di muffe. Il bosco per noi è molto importante, sia per la biodiversità e sia perché è un regolatore di fresco. I nostri terreni sono ricchi di minerali e scheletro. Le vigne con le radici in profondità trovano sempre acqua a sufficienza autoregolandosi di continuo: noi non diamo squilibri con l'irrigazione è una vera fortuna data proprio dai terreni. Per aiutare le piante inoltre utilizziamo delle

tecniche non invasive”.

La tutela della biodiversità è una missione al Terriccio. Pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente, come l'inerbimento e la lotta integrata, preservano la fertilità dei suoli e l'equilibrio dell'ecosistema. Le vigne, coltivate secondo principi sostenibili, ricevono solo il meglio che la natura può offrire, con l'uso di concimi naturali e tecniche di lavorazione che riducono al minimo l'impatto ambientale.

Invito alla Scoperta

Il Castello del Terriccio è un luogo dove la natura e la storia si fondono in un'unica

esperienza. Con la guest house La Marrana e il ristorante Terraforte, la tenuta offre un'accoglienza raffinata e autentica, che permette di vivere appieno la magia di queste terre.

Assaporare i vini del Terriccio qui, immersi in questo paesaggio incantato, è un'esperienza che lascia un segno indelebile, un omaggio alla bellezza e alla passione che animano ogni angolo di questa terra.

Castello del Terriccio non è solo una tenuta, ma una testimonianza vivente di una Toscana incontaminata, un microcosmo di rara bellezza dove ogni calice di vino racchiude un pezzo di storia e un sorso di eternità. ■