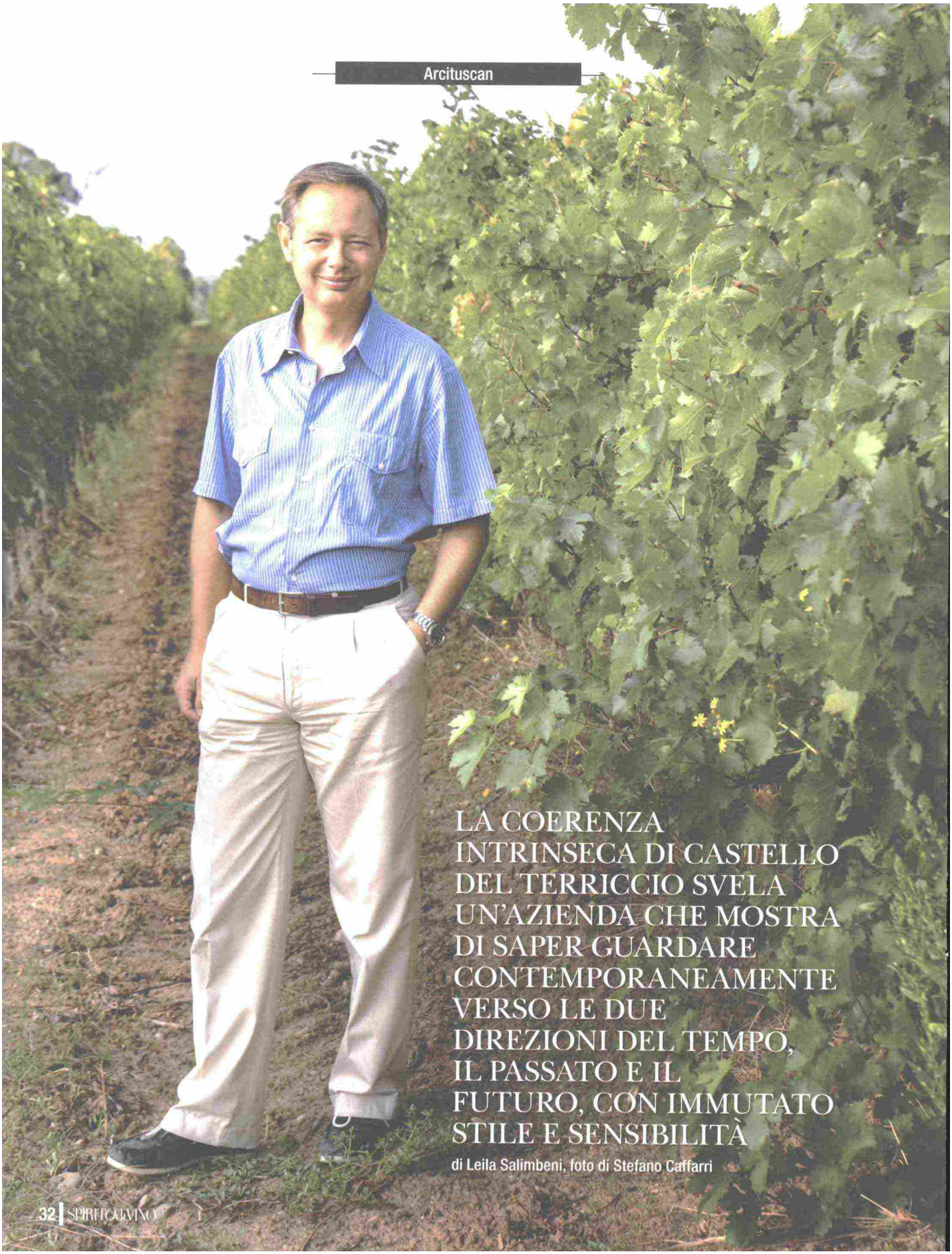
SPIRITO diVINO

www.ecostampa.it

Arcituscan



LA COERENZA INTRINSECA DI CASTELLO DEL TERRICCIO SVELA UN'AZIENDA CHE MOSTRA DI SAPER GUARDARE CONTEMPORANEAMENTE VERSO LE DUE DIREZIONI DEL TEMPO, IL PASSATO E IL FUTURO, CON IMMUTATO STILE E SENSIBILITÀ

di Leila Salimbeni, foto di Stefano Caffarri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SPIRITO diVINO

www.ecostampa.it

Piano piano, all'improvviso

Nato a Torino nel 1970, studi economici, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana ha lavorato per anni in finanza, è sposato ed è padre di due figli. Oggi divide la sua attività tra il Terriccio, che conduce in prima persona, e le altre proprietà di famiglia sia agricole sia immobiliari. Il Terriccio, con l'arrivo di Vittorio, sta evolvendo. Se la conduzione delle attività agricole e della cantina vitivinicole è all'insegna della continuità, il progetto, o forse sarebbe meglio dire l'auspicata, consiste nel ristrutturare i casali di campagna che furono dei mezzadri per creare ospitalità diffusa.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
177694

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SPIRITO diVINO

www.ecostampa.it

Lo si potrebbe immaginare radicarsi nel suolo come uno dei suoi 8mila ulivi, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana mentre, con gli occhi lucidi, quasi sempre di meraviglia, ammette quanto toccante sia «lavorare una terra che appartiene alla stessa famiglia da oltre 100 anni. Ti senti a casa». Conoscendolo meglio, poi, si comprende presto quanto importante sia che questa terra coincida, per lui, col concetto di «casa»: non solo il luogo dove trascorrere ogni vacanza e ogni festa comandata com'era solito fare sin da bambino, ma qualcosa di stanziale e definitivo sancito durante la pandemia che qui l'ha costretto in una cattività che a poco a poco ha assunto tutto il sapore della libertà. Al Terriccio, infatti, «ogni passo è un riaffiorare nuovo e antico di ricordi che, piano piano, all'improvviso si liberano». Non è un ossimoro bensì una dinamica potente e profonda quanto l'inconscio, che è qui però una dimensione collettiva e diacronica giacché riguarda tutta una comunità di persone, oggi 30 nuclei famigliari, che questa terra ancora la abitano e la lavorano. «Come Spartaco che fa sia l'operaio sia la guardia venatoria: prima di lui c'era suo padre e prima ancora il nonno che era il bracconiere della zona». A quell'epoca il Terriccio era amministrato dallo zio di Vittorio, Gian Annibale Rossi di Medelana, che l'aveva ridisegnato a sua immagine e somiglianza innervandolo delle due grandi passioni della vita: vino e cavalli, e non in questo ordine.

Così il suo unico nipote, Vittorio, s'è trovato «piano piano e all'improvviso» a dover amministrare questa immane tenuta di 1.500 ettari di cui 60 di vigna, 40 di ulivi e il resto di boschi e campi coltivati a orzo ed erba medica, passata a lui per discendenza affettiva da un uomo di cui tutti ricordano la futurista passione per la corsa: sempre in sella a qualcosa che lo conducesse oltre l'ostacolo per «aprire strade» non solo metaforiche ma anche letterali, e non era insolito che finisse in qualche fossato e pure nel lago, o che s'inerpicasse su per le pendici dell'irta collina sulla quale, ad andarci oggi, si scorgono ancora le fondamenta del castello da cui questa storia prende il nome e il principio. E se già presso gli Etruschi, tra l'800 e il 500 a. C., la zona era nota per la sua vocazione mineraria, fu nel 200 che il Terriccio acquisisce la sua fisionomia attuale grazie al Vescovo di Pisa, nipote di papa Bonifacio VIII, che la concesse in enfiteusi ai conti Gaetani che la trasformano in tenuta di caccia. Molto tempo dopo quella stessa terra veniva cotta nelle fornaci del borgo mentre due mulini, uno a vento e uno a acqua, procuravano l'energia necessaria al sostentamento di una

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
177694

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

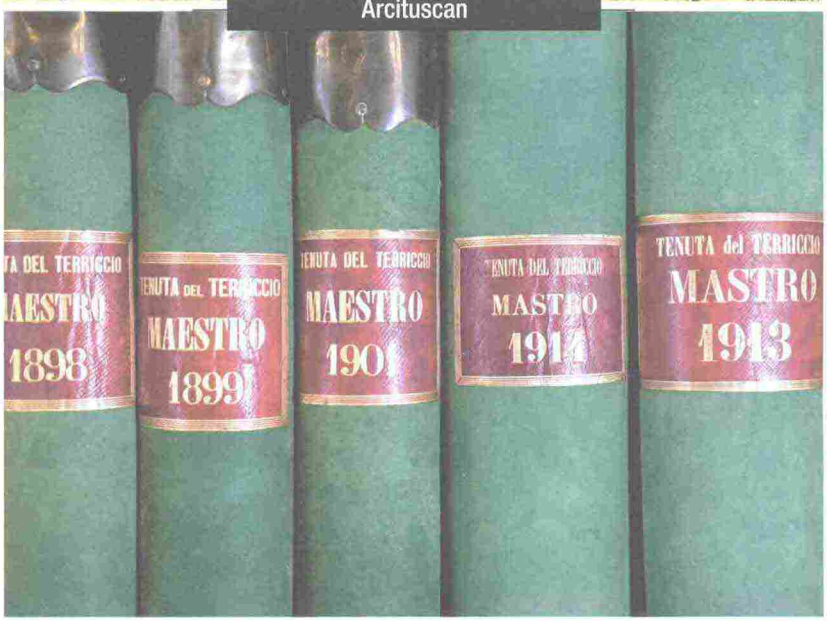
SPIRITO diVINO

www.ecostampa.it

comunità di circa 500 persone che qui aveva anche una scuola e un circolo ricreativo: «È tutto nei libri contabili», precisa Vittorio. Oggi, questo Castello senza castello vanta una rosa di peculiarità: non solo una chiesa consacrata e l'amenissima casa «del custode» ma anche la Marrana, una villa in sasso con piscina privata in affitto per soggiorni di almeno una settimana e un bel ristorante in stile post-industriale, il Terraforte, ubicato negli spazi dell'ex-falegnameria: «Si tratta di un progetto del 2021 nato dall'amicizia con Cristiano Tomei», già cuoco del lucchese L'Imbuto, che qui ha radicato la sua vocazione di alimurgo raccogliendo e coltivando ortaggi e frutti dimenticati.

Che il Terriccio sia, del resto, innervato di una vita capillare e germinante lo dimostra non solo il lampeggiare delle lucciole nella notte ma anche il volteggiare delle farfalle, a migliaia la scorsa primavera, nonché le api che ivi intarsiano le pareti della fattoria con l'optical dei loro alveari. Ed è proprio questa pacifica coesistenza tra natura (selvatica, possente, fin spietata) e cultura (domestica, nobiliare, rassicurante) a colpire del Terriccio contemporaneo che, nell'enormità delle sue proporzioni, ha ovviamente «dei costi di gestione inimmaginabili». Così non è un caso che solo alcune delle innumerevoli strade siano percorribili: il resto è tutto un brulicare di macchia mediterranea, boschi di roverelle, mandrie di vacche Limousine, torrenti e sentieri solo incidentalmente lastricati, oltre a una manciata di casali di cui solo una piccola parte ristrutturata: «Qui fino a poco tempo fa ogni famiglia aveva il suo pezzo di terra e, ovviamente, il proprio casale. Il mio contributo», insiste Vittorio, che arriva dal mondo della finanza, «può essere solo quello di portare in ambito agricolo un controllo di gestione più economico», e questo sebbene dal suo arrivo gli investimenti siano stati consistenti. Pensiamo non solo al succitato Terraforte ma anche alla nuova etichetta, il Gian Annibale, e alle piccole, costanti rivoluzioni agronomiche apportate col solo fine di «preservare e perpetuare quanto conquistato finora»: quell'arci-toscanità sempre molto più che «super» volendo scimmiottare il prefisso

Arcituscan



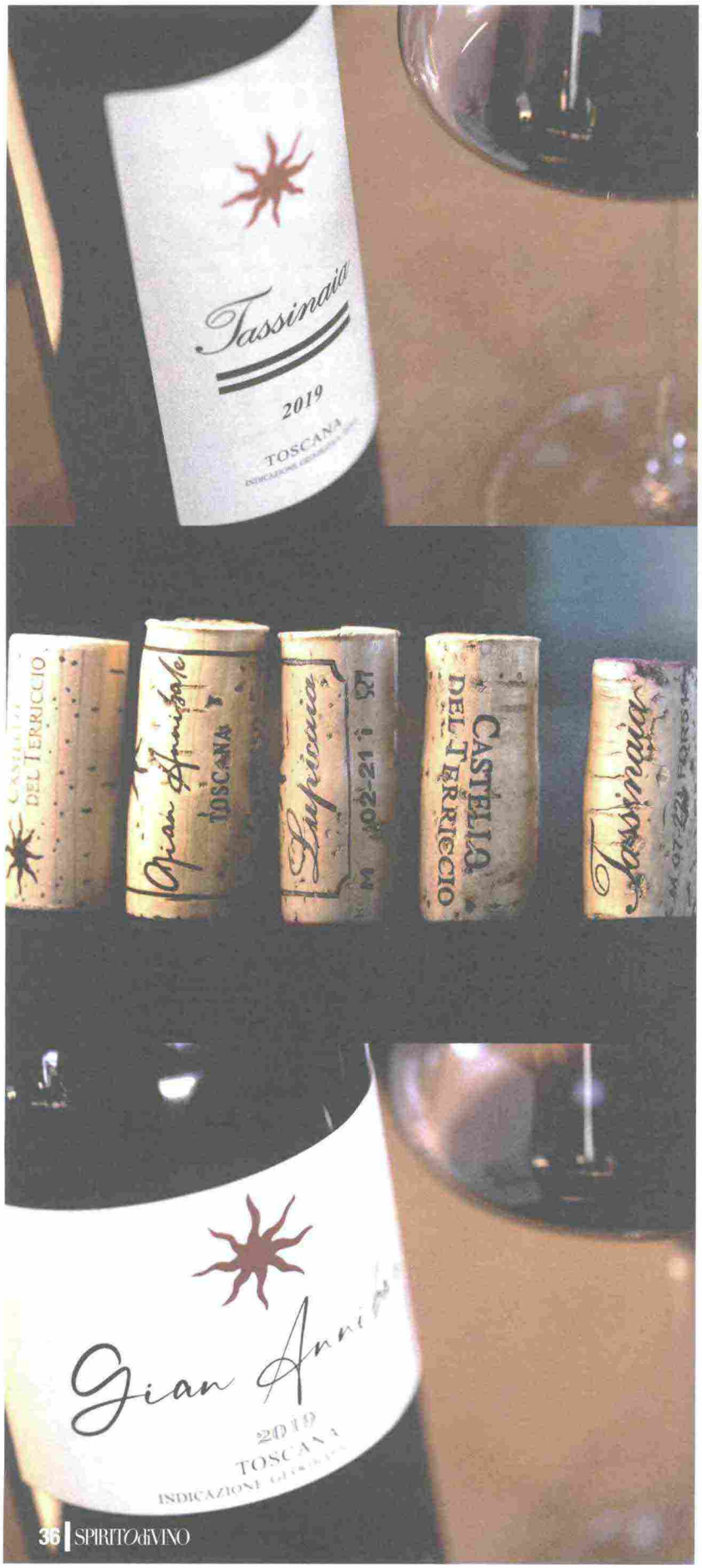
In questa pagina, la storia del Terriccio certificata nei libri contabili stipati negli armadi (al centro) e, in cantina (in basso), nei Tonneaux d'Allier che ammansiscono la tempra di vini stentorei e potenti; in alto, vigne in prospettiva. A fianco, dal basso, le fronde degli eucalipti che lambiscono i vigneti del Lupicaia, etichetta caratterizzata da una decisa trimbrica balsamica; dei tanti casali presenti, al momento solo La Marrana, imponente villa in sasso vicina al borgo, è stata ristrutturata; nei punti più collinari del Terriccio lo sguardo spazia fino al mare dove, nelle giornate terse, si vede la Corsica.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
177694

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SPIRITO diVINO

www.ecostampa.it



formalmente in uso da quando in quel di Bolgheri arrivarono le prime marze da Bordeaux. E in effetti qui si va ben oltre: non solo Viogner e Sauvignon blanc tra le bacche bianche, ma Cabernet Sauvignon e Petit Verdot («Che qui viene benissimo», si anima Vittorio, «come dimostrano ogni anno i frutti delle vigne di Addis e Tregge che compongono Gian Annibale») e poi Merlot («Si stanno sperimentando nuovi impianti esposti a nord, visto che soffre molto il caldo») e Syrah tra quelle a bacca rossa, mentre un nuovo impianto a Mourvèdre impreziosisce la rosa, in rosso, dal 2021.

Venendo ai vini, di cui assaggiamo le anteprime sul mercato, essi sono i figli di un enologo/scultore, al secolo Carlo Ferrini, che al Terriccio opera da circa 30 vendemmie con immutato gusto per la imponenti proporzioni. Così morbido e maturo ci è sembrato l'unico bianco della casa, Con Vento 2022, vino di corpulenta, agrumata pienezza. Sempre più cesellato il Tassinaia (50% Cabernet sauvignon e 50% Merlot) che, nella versione 2019, vanta dalla sua anche un'incalzante, sorprendente acidità che pare irradiarlo dall'interno, così come Castello del Terriccio 2018 dove al Syrah contende la scena, per un 15%, il Petit Verdot, in una combinazione deflagrante di note di sottobosco, grafite, pepe nero ed eucalipto. E l'eucalipto ricorre anche nel Lupicaia: vino fondativo in tutti i sensi non solo perché parte della famiglia degli «-aia» che tanta fortuna ha determinato per il vino nazionale ma anche perché è l'etichetta da cui proviene il simbolo aziendale: il sole vermiglio sulla pietra rinvenuta col primo scasso della vigna che il museo di Volterra ha stabilito essere un reperto di origine etrusca. Ebbene questo vino, notoriamente a lungo raggio d'azione ed espressione, nella versione 2018 appare già potente e comunque presago di quel che sarà, come i tuoni di una tempesta in arrivo: piano piano e all'improvviso, anche lui, riecheggia di note di camino spento, caucciù, liquirizia e alloro bruciato su un sorso di irriducibile concentrazione salata che saprà distendersi e farsi accessibile quanto più vi sarà concesso di attenderlo già al calice. A proporzioni invertite (60% Petit verdot e 40% Cabernet sauvignon) gioca la sua partita il Gian Annibale, che del radioso futuro del Petit verdot a Castello del Terriccio è una delle più felici promesse. Qui, nella versione 2019, si esprime sornione su note di cerfoglio e pepe rosa, marmellata di agrumi e timo limoncino, mentre il tannino dolce e conciliante e la saporosità lunga e rassicurante monta piano piano per poi magnificarsi tutta, e all'improvviso, con persistenza pressoché infinita.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
177694
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SPIRITO diVINO

www.ecostampa.it

I VINI DI CASTELLO DEL TERRICCIO SONO PIÙ CHE «SUPER»: SI DIREBBERO QUASI «ARCI-TOSCANI» NELLA LORO TERRITORIALITÀ SPINTA, MA INTERNAZIONALE

Con Lupicaia (prima annata 1993) e Castello del Terriccio (prima annata 2000), l'azienda ha scritto pagine importanti nella storia del vino italiano e ha contribuito al successo dell'enologia toscana e italiana nel mondo. Annoverati sin dai loro esordi tra i più longevi vini rossi di sempre, Castello del Terriccio è rinomata anche per Tassinaia, che vede la luce nel 1992, Gian Annibale, l'ultimo nato dedicato allo zio, e Con Vento, l'unico bianco di Castello del Terriccio (terriccio.it).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
177694
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE