



NEWS

## **Toscana - Castello del Terriccio: una storia senza eguali - an unparalleled story**

Una tenuta di **1.500 ettari** per secoli feudo agricolo è oggi cantina di straordinari Supertuscans, primo tra tutti il celebre Lupicaia. Tutto questo grazie alla lungimiranza di **Gian Annibale Rossi di Medelana** ed alla bravura dell'enologo **Carlo Ferrini**.



Oggi il testimone è passato al nipote **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, nel solco della continuità e di una tradizione millenaria.

Il sole etrusco, simbolo distintivo della cantina e dei suoi pregiati vini, testimonia la presenza di insediamenti risalenti all'800 a.C. già dediti alla viticoltura ed all'estrazione mineraria. Situata a soli 10 chilometri dal mare e poco più di 20 chilometri a nord di Bolgheri, la proprietà si estende su un unico appezzamento di 1.500 ettari. Oggi la tenuta comprende circa 65 ettari di vigneto, uliveti, pascoli con allevamenti allo stato brado, boschi e colture di cereali: un'immensa oasi con oltre mille anni di storia.

Nel Medioevo qui fu costruito il Castello di Doglia, noto come del Terriccio, fondamentale come torre d'avvistamento e rifugio in caso di incursioni saracene. La storia del Castello è legata alle sorti della dinastia pisana dei Gaetani. Ugone, il capostipite, secondo duca di Gaeta, ebbe in feudo la Contea di Terriccio nel 962 dall'imperatore Ottone I.



Si susseguono diversi secoli legati alla famiglia Gaetani, influente famiglia della Repubblica Marinara di Pisa. Tra il XIII ed il XIV il borgo risulta ceduto in enfiteusi dall'arcidiocesi di Pisa e rimane in suo possesso per circa cinque secoli. In questo periodo il castello assume sempre più la connotazione di feudo agricolo, con diverse colture e allevamenti.

L'ultimo Gaetani di cui si ha notizia a Pisa è il conte Alessandro: dopo la sua morte (1823) la tenuta di Terriccio fu aggiudicata ad asta pubblica nel 1811 a Antonio Maria Bustelli, che la rivendette nel 1824 ai Principi di Polonia Poniatowski che ne restarono proprietari fino alla Prima Guerra Mondiale.

Successivamente il borgo divenne proprietà dei Marchesi Serafini Ferri che ne sostennero lo sviluppo: l'intera tenuta era una vera e propria cittadina, composta da circa 60 famiglie che lavoravano in mezzadria.

Nel 1975 con il passaggio a Gian Annibale Rossi di Medelana, erede della famiglia Serafini Ferri, arrivò una vera svolta con l'idea di perseguire la viticoltura produzione di vino di alta qualità. Oggi, si conserva l'immenso patrimonio di colture e allevamenti che da tempo immemore caratterizzano questi luoghi.





### **La rivoluzione in vigna**

L'ispirazione per la rivoluzione in vigna arrivò da oltralpe. Gian Annibale Rossi di Medelana, conoscendo i vini di Bordeaux, decise di sostituire il Sangiovese con vitigni francesi. Per realizzare questo progetto, scelse un compagno di viaggio straordinario: Carlo Ferrini, che avrebbe seguito le vicende dell'azienda agricola per oltre 30 anni.

Tra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90, arrivarono vitigni come lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Merlot, seguiti successivamente da Syrah e Petit Verdot. Il clima mediterraneo, le brezze marine e la ricchezza di minerali del sottosuolo contribuirono a dare risultati incoraggianti fin da subito.

Il primo vino nacque da un terreno chiamato Sassinaia, ovviamente per la conformazione geologica. Così il vino, per evitare assonanze con il famoso supertuscan di Bolgheri, venne battezzato Tassinaia. È il 1992.

L'anno seguente uscì la prima annata di quello che ormai è un grande classico e simbolo della cantina: il Lupicaia, che prende il nome dalla collina dove si avvistavano lupi. Infine, sette anni più tardi, nel 2000, uscì il Castello del Terriccio.

Gian Annibale Rossi di Medelana scomparve purtroppo nel 2019 e oggi la proprietà e la guida dell'azienda sono passate all'unico nipote, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana. Oggi porta avanti orgogliosamente l'azienda, un mondo prezioso ed unico, senza tempo, fatto di gesti e persone, come ben descrive nelle sue parole: "Fare il viale alberato la sera è come fare un salto indietro nel tempo. Le strade non sono illuminate. Alcuni operai dell'azienda, che sono figli o nipoti di ex mezzadri, abitano ancora qui. Come il nipote dell'ex bracconiere, poi diventato guardia venatoria. Ci piace questa continuità delle persone».

### **La degustazione**



### **Tassinai**

Cabernet Sauvignon e Merlot, da vigne disposte su terreni ricchi di pietre e fossili, tra i 100 e i 300 metri di altitudine ed esposizione a Sud/Sud-Ovest.

La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con macerazione delle uve per circa 9-12 gg per il Merlot e di 12-15 giorni per il Cabernet Sauvignon. Durante le fermentazioni successivi rimontaggi e délestage.

Segue l'affinamento 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 commercializzato.

La 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con un numero di giorni con temperature sotto lo zero sufficiente affinché le viti iniziassero il loro riposo invernale. La primavera è stata piovosa con precipitazioni maggiori rispetto alle annate precedenti. L'estate è stata calda e asciutta, le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità.

**Tassinai 2018.** Rubino piuttosto trasparente. Diretto e intenso, ricco di frutto, ciliegia, prugna, mirtillo, poi macchia mediterranea, lentisco, alloro, spezie scure, liquirizia, tè nero. Sorso coerente, succoso, con echi speziati. Acidità contenuta, tannini sottili, fini, perfettamente integrati, in un bel gioco di rimandi, con la mineralità che chiude, per un finale lungo e persistente.

## **Castello del Terriccio**

Syrah e Petit Verdot. Il Syrah proviene dal terreno "Saluccio": terreno sabbioso, forte presenza di ghiaia grossolana, buona presenza di sostanza organica, macro e microelementi, esposizione est-ovest. Il Petit Verdot dal terreno "Addis": terreno calcareo argilloso con presenza di scheletro roccioso, esposizione sud-est.

La perfetta inclinazione verso il mare mediterraneo, un riflesso del sole unico, la leggera brezza della costa e l'abbondanza di luce solare promuovono una maturazione unica ed esclusiva.

La vinificazione avviene in acciaio a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve, per circa 20 giorni con délestage giornalieri. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente il vino viene assemblato ed imbottigliato.

L'annata 2017 è stata una delle più calde e siccitose degli ultimi anni con un inverno particolarmente mite e con piogge normali. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di quasi due settimane. Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già da marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, raffrescati dalle temperature notturne.

**Castello del Terriccio 2017.** Frutti di bosco, rosa, macchia mediterranea, declinati in un ensemble di grande eleganza. Poi ancora grafite, liquirizia dolce e richiami balsamici. Sorso compatto e dinamico, con cenni di tabacco da pipa. Largo ed avvolgente, con tannini setosi, chiude con un finale molto persistente.



**Castello del Terriccio 2009.** Nonostante i 14 anni dalla vendemmia, riporta un colore rubino vivido e luminoso e profumi ricchi di frutto, mirtillo, ciliegia, poi sottobosco, una ricca speziatura, corteccia, foglie secche, note boschive, elicriso. Il sorso è largo e ampio, succoso con un ingresso solenne. Il tannino tende ad emergere per poi rientrare in un quadro vibrante e al contempo di antico fascino. Vino emozionante.

**Castello del Terriccio 2008.** Percorso evolutivo ben diverso dalla 2009: qui il colore vira verso il granato ed anche il frutto è più maturo. Tabacco, cuoio, spezie, cardamomo, china, grafite e un cenno di cioccolato. Un quadro aromatico più placido e pacato, ma che trova invece al sorso una inattesa verticalità. Acidità perentoria, tannini finissimi ed una chiusura lievemente sapida, rifiniscono una beva di grande pregio.

### **Lupicaia**

Cabernet Sauvignon al 90%, Petit Verdot 10%. Le uve di Cabernet Sauvignon sono coltivate sull'omonimo terreno – luogo dei lupi – con caratterizzazione calcareo-sabbiosa e presenza di scheletro roccioso. L'esposizione è a Sud. La produttività è bassa, anche in conseguenza dell'età dei vigneti, di oltre 30 anni.

La vendemmia avviene rigorosamente a mano. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve del Lupicaia vengono accuratamente selezionate una seconda volta all'arrivo in cantina sul tavolo di cernita.

Dopo le uve vengono diraspate delicatamente e pressate avendo cura di non rompere la buccia degli acini. La fermentazione avviene in acciaio a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve per ca. 20 giorni e con délestage giornalieri. Segue l'affinamento in tonneau di rovere francese nuovi per circa 22 mesi.

L'andamento climatico della 2015 è stato caratterizzato da un inverno ed un inizio primavera con precipitazioni abbondanti che ha permesso l'accumulo di importanti riserve idriche. Il germogliamento è risultato anticipato rispetto alla scorsa annata, così come la fioritura iniziata dopo la metà di maggio, a cui è seguita un'ottima allegagione. Da un punto vista sanitario i vigneti non hanno presentato problemi particolari di fitopatie. Si è registrato un anticipo dell'invasatura di circa dieci giorni. Dopo un aprile - maggio altalenanti, dal mese di giugno a quello di luglio si sono registrate alte temperature ben al di sopra della media stagionale con forte carenza di piogge, dopo la metà di agosto la situazione si è nuovamente modificata con provvidenziali precipitazioni e il conseguente abbassamento delle temperature, ripristinando le condizioni ideali per il prosieguo del ciclo vegetativo della vite, riportando lo sviluppo e la conseguente maturazione degli acini a condizioni ottimali.





**Lupicaia 2015.** Rubino concentrato. Intenso, articolato, elegante. toni floreali su frutti di bosco maturi. Caramella alla violetta, rosa, macchia mediterranea, pepe, note balsamiche, infine tabacco biondo. Sorso ieratico, severo, con evidenti margini di evoluzione nel tempo. Tannini di notevole pregio ed un complessivo equilibrio che lascia spazio alla componente acido-sapida sul finale.

La 2014 è stata una annata alquanto insolita in tutta Italia, ma sicuramente mal giudicata per quanto riguarda la Maremma. Abbiamo avuto abbondanti piogge, ma non così eccessive come in altre zone d'Italia. L'inverno è stato abbastanza mite, mentre la primavera, iniziata in ritardo e con temperature più rigide rispetto alla norma stagionale, ha contribuito a tardare l'avvio vegetativo. A maggio la vegetazione è esplosa con l'arrivo delle temperature più calde.

L'estate è stata caratterizzata da giornate di sole e temperature nelle medie fino a inizio luglio. Dalla prima decade di luglio si sono verificate alcune perturbazioni che hanno portato a precipitazioni e all'abbassamento delle temperature, decretando già a metà agosto la fine dell'estate. Il vento di tramontana a inizio settembre ha consentito alle uve di asciugarsi e di maturare lentamente. L'andamento dell'annata si avverte molto nel vino per il grado alcolico contenuto ma soprattutto per le note speziate e la grande componente aromatica che rendono piacevole il vino già in età giovane.

**Lupicaia 2014.** Colpisce in prima battuta il timbro floreale, che prevale sulla frutta fresca, prugna e mirtilli, seguito da note balsamiche di cardamomo ed after-eight, in un piacevole chiaroscuro. Sorso suadente ed elegante, con una progressione estesa, una acidità magistralmente calibrata in equilibrio con i tannini. Sorso con una bella tensione ed uno straordinario nitore sul finale.

La 2011 è annoverata come una delle migliori annate del 2000. L'inverno è stato rigido con temperature al di sotto della media stagionale. La primavera, iniziata in anticipo, con temperature miti e un ottimo apporto idrico, hanno favorito uno sviluppo vegetativo dei vigneti ottimale. Le temperature estive sono sempre state nella media stagionale con un'ottima escursione termica tra giorno e notte.

**Lupicaia 2011.** Fiori appassiti, rosa, macchia mediterranea, balsamicità mentolata, mineralità. Eleganza composta da leggerezza e rigore. Sorso dal profilo solenne e potente, con un'acidità spiccata che imbriglia e conduce la beva. Tannini setosi. Un vino che esprime una vitalità incredibile, nonostante i 12 anni alle spalle e lascia intendere ancora una lunga prospettiva di evoluzione.