

Castello del Terriccio, dagli Etruschi ai vini internazionali

di Gian Omar Bison | 30 Giugno 2023

Degustazione di un bianco e un rosso di Castello del Terriccio, tra le maggiori proprietà agricole di Toscana. La vitivinicoltura ha radici antiche e dagli anni Novanta ha virato sullo stile internazionale.

Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana. 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. Ai vigneti si alternano boschi di cerri, querce, lecci, eucalipti e 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 tra Castiglioncello e Bibbona.

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 della Tenuta. I ruderi del castello di epoca medioevale che dà 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.

DAGLI ETRUSCHI AL CASTELLO DEL TERRICCIO

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

CONSORZI



ENOTURISMO

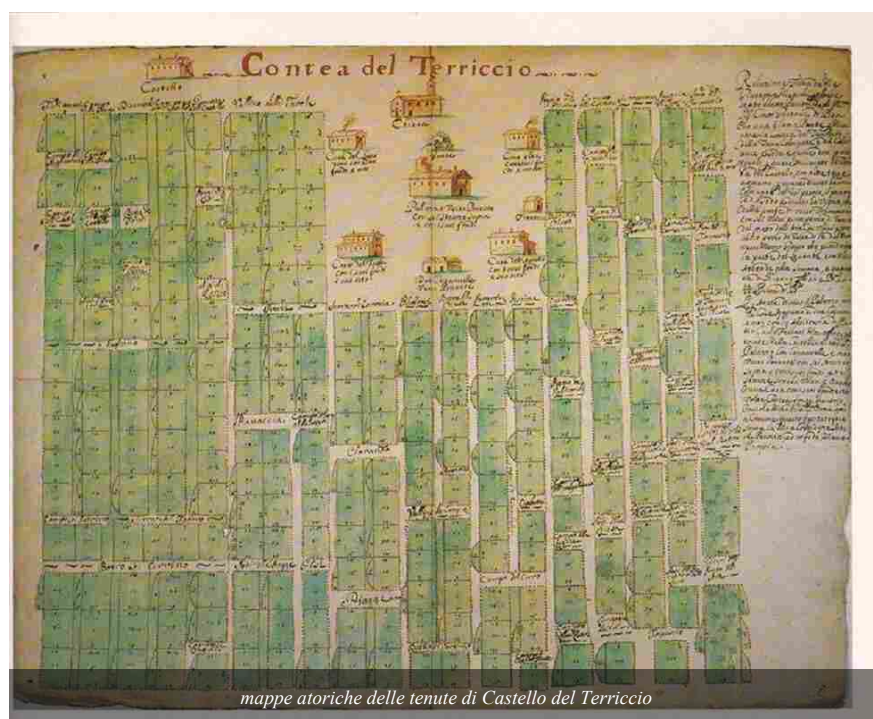


DEGUSTAZIONI



all'avvistamento delle vele saracene vi accorrevano per trovarvi rifugio. Castello del Terriccio ha dunque una storia millenaria. Tra il Duecento e il Trecento, il vescovo di Pisa, nipote di papa Bonifacio VIII, in nome della Chiesa Romana concesse in enfiteusi la Tenuta ai conti Gaetani. Alla fine del Settecento, rimasto senza eredi quel ramo della famiglia Gaetani, il Terriccio fu acquistato dai principi Poniatowski, emigrati dalla Polonia, ai quali la proprietà appartenne fino alla prima metà del '900. I Poniatowski trasformarono la realtà fortificata del castello in un'attività agricola: di qui la costruzione della fattoria per organizzare la produzione di grano, olive e uva, la realizzazione della cantina aziendale e degli altri fabbricati e casali.

La moderna storia del Terriccio inizia nella prima metà del '900, quando la Tenuta viene acquisita dai Marchesi Serafini Ferri, famiglia d'appartenenza dell'attuale proprietario. Con gli importanti interventi di miglioramento fondiario realizzati negli anni Venti, i Serafini Ferri portano l'azienda ad una fisionomia molto vicina a quella attuale. Fino agli anni Settanta del Novecento la Tenuta è ripartita tra 63 famiglie mezzadri che abitano all'interno del borgo del Terriccio.



È a Gian Annibale Rossi di Medelana (1941-2019), 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 vigneti e nei vini.

Oggi la proprietà è passata a **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, unico nipote del cavalier Gian Annibale che 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.

DAL SANGIOVESE AI VITIGNI INTERNAZIONALI

Alla fine degli anni Ottanta del Novecento s'inaugura la nuova fase di viticoltura a **Castello del Terriccio** 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 di impianto dei vigneti di scegliere a macchia di

Castello del Terriccio, dagli Etruschi ai vini internazionali

NUMBERS

Vigneto veneto, attesa una buona produzione

SPIRITS

World Gin Day, dai monaci Benedettini al distillato...

PROTAGONISTI

Cesare Mazzetti confermato presidente di Qualivita

ULTIME NOTIZIE

Castello del Terriccio, dagli Etruschi ai vini internazionali

Demeter Italia lavora sulle "comunità biodinamiche"

Arnaldo Caprai premio Onu 'Welcome. Working for refugee integration'

Montepulciano d'Abruzzo, blocage di vendemmia nel 2023

Carso, fino al 1 luglio Mare e Vitovska in Morje 2023

leopardi i terreni più vocati per caratteristiche del suolo, punto di rugiada, esposizione alle brezze marine ed esposizione alla luce. 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'interazione di sabbie, limo e argilla.



i vigneti di Castello del Terriccio

La scelta delle varietà da portare al Terriccio è stata compiuta con una 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 seguite le uve a bacca rossa: il cabernet franc, il cabernet sauvignon e il 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 microvinificazioni in cantina per verificare la capacità d'ambientamento e di espressione.

L'obiettivo perseguito su tutti i vitigni, soprattutto con l'arrivo in azienda nei primissimi anni Novanta dell'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, con una carica polifenolica importante, una grande struttura con una notevole capacità di invecchiamento. Nel 1992 nasce il Tassinai, primo vino ideato da Gian Annibale Rossi di Medelana, poco dopo, nel 1993 nasce Lupicaia e nel 2000 vede la luce Castello del Terriccio.



Vittorio Piozzo di Rosignano nelle nuove vigne di Castello del Terriccio

BOTTE PICCOLA IN CANTINA

La cantina, il cui impianto risale all'Ottocento, ha mantenuto nel tempo la struttura originaria con il soffitto a volte e i mattoni a vista. Non si rinuncia però alla efficienza e alla funzionalità dei moderni locali e attrezzature della nuova cantina dove i serbatoi in acciaio, i tonneaux e le barriques hanno da tempo sostituito le vecchie botti in rovere di Slavonia.

La vinificazione avviene separatamente e con tempi variabili in relazione alle singole varietà, parcelle e annate. Senza alcuna chiarifica, queste sono poi poste in tonneaux nuove per Lupicaia e Castello del Terriccio che vengono successivamente riutilizzate per Tassinai. I vini rimangono in legno per un periodo medio di 22 mesi per Lupicaia e Castello del Terriccio, di 16 mesi per Tassinai, prima che venga effettuato l'assemblaggio. Dopo l'imbottigliamento tutti i rossi riposano per alcuni mesi per un ulteriore affinamento.

Castello del Terriccio oggi produce 200/250 mila bottiglie l'anno.

FOCUS SUI VINI ROSSI

La punta di diamante della Tenuta è il **Lupicaia**, che nasce nel 1993. Le selezionatissime uve destinate a questo grande rosso provengono dal Vigneto Lupicaia, ubicato nella parte più vocata dell'azienda e delimitato da filare di eucalipti. Lupicaia deve il suo nome a un toponimo locale che trae origine dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi. Lupicaia è un prodotto di grande carattere, un rosso corposo con aromi complessi. Un vino da invecchiamento e meditazione. Lupicaia è composto prevalentemente da uve cabernet sauvignon. L'affinamento avviene separatamente in tonneaux per 22 mesi circa, vi è poi un successivo assemblaggio e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. Questo vino nasce dall'attenzione e dalla cura posta in tutti i processi della sua produzione, come la selezione manuale dei migliori grappoli e l'invecchiamento in tonneaux. Viene prodotto in 30mila bottiglie l'anno.



la cantina di Castello del Terriccio

Castello del Terriccio è il secondo vino rosso della Tenuta, che nasce nel 2000. È un uvaggio prevalentemente a base syrah, anch'esso affinato in tonneaux per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Ne vengono prodotte 20mila bottiglie l'anno.

Tassinai è il terzo rosso aziendale, frutto di un uvaggio di merlot e cabernet sauvignon. Dopo circa 16 mesi di affinamento in tonneaux viene assemblato e fatto affinare in bottiglia per circa 12 mesi prima di essere commercializzato. Tassinai ha visto la luce nel 1992. La produzione è di 160mila bottiglie annue.

Con Vento è l'unico bianco della Tenuta, ottenuto da uve viognier e sauvignon blanc, fermentato ed affinato in acciaio. Il nome deriva da un podere ove anticamente i proprietari solevano ospitare anziani preti secolari dismessi 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". Vino creato nel 1985, con una produzione limitata di 4/6mila bottiglie l'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Castello del Terriccio – Toscana Rosso IGT 2010 – Castello del Terriccio

Uvaggio: syrah 50%, petit-verdot 25% e altre uve di bacca rossa

Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve, per circa 20 giorni.

Affinamento: tonneaux di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato e imbottigliato

Colore rosso rubino. Il naso si apre intenso con un bouquet elegante e complesso con profumi di violetta, aromi di frutta rossa, mora, note speziate e balsamiche. In bocca è abbastanza fine ed equilibrato, robusto, complessivamente maturo, intenso e persistente. Tannino levigato, freschezza adeguata e buona beva. Si abbina a selvaggina, in particolare da piuma e carni rosse in genere.



Con Vento – Toscana Bianco IGT 2021 – Castello del Terriccio

Uvaggio: viognier, sauvignon blanc

Vinificazione: pressature soffici e affinamento senza malolattica per 6 mesi su fecce fini con batonnage a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio, successivamente assemblato e imbottigliato

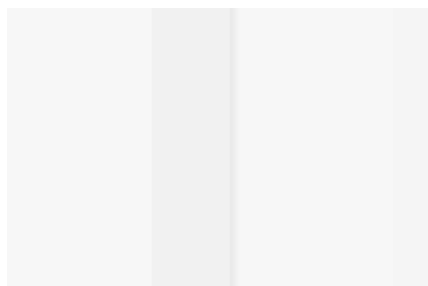
Consistente al calice, il colore è giallo paglierino limpido. Il naso è abbastanza complesso, con note di frutta gialla matura, frutta esotica e sentori agrumati dove si fa spazio qualche tiepido sentore di erba aromatica e di fieno. È un vino fine, armonico e abbastanza equilibrato. Buona sapidità, ottima freschezza. È pronto, intenso di buona struttura. Si abbina agevolmente a molluschi, pesce affumicato, carni bianche, formaggi freschi e uova.



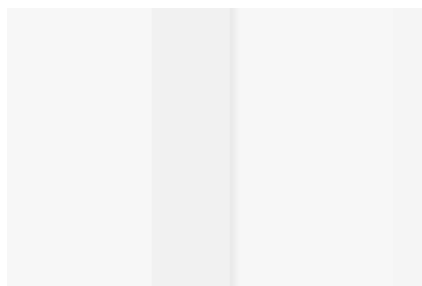
TOSCANA IGT

f t in ✉

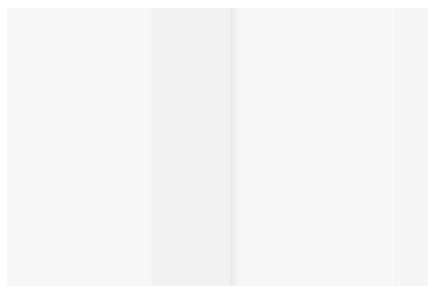
CONSIGLIATI



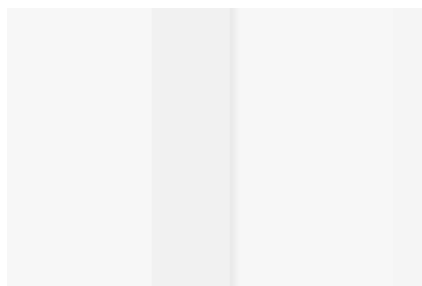
Masseto sbanca Sotheby's con le annate storiche dal...



Axel Heinz lascia Bolgheri e torna in Francia



Tenuta Ammiraglia, un "avamposto" rosé nella Maremma di...



Vallepiciola gioca la carta dei Grandi Cru

