



## UMANO E DI VINO CASTELLO DEL TERRICCIO, UN VIALE ALBERATO VERSO UN'ALTRA EPOCA

di **Emiliano Gucci**



Castello del Terriccio  
Ettari vitati: 60  
Bottiglie annue: fino a 250.000



# CASTELLO DEL TERRICCIO

## UN VIALE ALBERATO CHE SALE VERSO UN'ALTRA EPOCA

di **Emiliano Gucci**

**C**astello del Terriccio è una visione, un viaggio rurale, sciamanico, un apparato microcosmo che non è affatto micro e col grande cosmo dialoga perpetuamente, perché la natura non pone confini. «Per me è sempre stata una cosa immensa», racconta l'attuale proprietario, «entrando tra le colonne del cancello e percorrendo il viale alberato ho sempre avuto l'impressione di fare un salto nel tempo, passando dalla civiltà di asfalto, auto, modernità, a un'epoca che non ha epoca».

Parliamo di una tenuta di 1.500 ettari tra bosco e seminativi, pascoli, vigneti e uliveti distesi sul limite settentrionale della Maremma Toscana, al confine tra le province di Pisa e Livorno nel Comune di Ca-

stellina Marittima, di cui occupa metà superficie. Il paesaggio è vario e multiforme, dalla pianura che prolunga l'orizzonte del mare alle dune verdi che ne riflettono le onde, con fauna selvatica e allevamenti, torrenti, un lago, boschi di querce, lecci ed eucalipti, i profumi della macchia mediterranea che rendono ancor più inebriante la vista sull'arcipelago toscano. «Ed è proprio il sole rosso che si tuffa nel Tirreno a ispirare il logo sulle nostre etichette».

Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana raccoglie nel 2019 un'eredità che accende il cuore quanto la mente, in equilibrio tra fascino e responsabilità, produttività e opera di tutela ambientale. Il castello di Doglia — detto del Terriccio

— ha origini medievali ma è solo dal '700 che i principi Poniatowski iniziano a trasformarlo in tenuta agricola; attorno a fattoria e cantina, i Marchesi Serafini Ferri, da cui discende Vittorio Piozzo, innescano poi la vita di un borgo autonomo, «abitato da una sessantina di famiglie di mezzadri che qui avevano la loro scuola, la loro chiesa ma anche un mulino, una fornace», e che porteranno il Terriccio a un record europeo nella produzione di granturco. Il grande balzo in tema

enologico avviene con Gian Annibale Rossi di Medelana, fratello della madre di Vittorio, al timone dal 1975 virando presto all'altissima qualità. Agli albori degli anni '90 vengono introdotte varietà francofone come Sauvignon Blanc, Mer-



Vittorio Piozzo: per me il Terriccio significava primariamente trovare mio zio Gian Annibale Un uomo che non si fermava davanti a nulla



In famiglia è sempre stato d'uopo comandare uno per volta; ora sono io, con l'enologo Ferrini, che cerco di dare a ogni vino la sua identità

lot, i Cabernet, a cui si aggiungeranno Syrah, Viognier, Petit Verdot; con la complicità di Carlo Ferrini, uno degli enologi più stimati d'Italia, nasceranno vini che diverranno icona, basti pensare al celeberrimo Lupicaia.

«Ma per me il Terriccio significava primariamente trovare mio zio», ricorda Vittorio, «ero un bambino quando mi inoltravo in questo mondo fantastico, tra gioco e avventura; qua vicino c'era il mare ma nuotavo anche nel grano del granaio, così come muovevo i primi passi a cavallo». Era appassionato e talentuoso cavaliere, Gian Annibale, e proprio in vista dell'esordio olimpico, su questi prati, sul suo destriero, a soli 38 anni ebbe l'incidente che lo costrinse sulla sedia a rotelle. «Aveva un carattere incredibile, non si fermava davanti a niente e infatti ridisegnò la sua vita senza rinunciare

né al Terriccio né ai cavalli, che lui stesso allevava. A me regalò un pony cattivissimo: si divertiva sempre a mettermi alla prova». Al cospetto dell'esuberanza di Gian Annibale, Vittorio Piozzo sembra continuare l'opera in virtù di una mitezza che non nasconde la forza, la passione, la voglia di andare ancora più lontano. «Sono nato a Torino, da padre piemontese e madre romana, ho abitato nella capi-

tale e poi ho lavorato a Milano e

Ferrara nella gestione del risparmio, senza occuparmi delle faccende famigliari. Fino al 2006, quando iniziai a seguire due aziende agricole nel Lazio».

Ancora non si parla di vino ma di animali da latte e da carne, anche se il padre commercializzava champagne e «qui al Terriccio assaggiavo i vini con lo zio e ci confronta-

vamo, pur non imbastendo una vera collaborazione: in famiglia è sempre stato d'uopo comandare una volta, e credo sia giusto così». Quando il testimone passa nelle mani di Vittorio, unico erede, la vita si ribalta e la Toscana lo assorbe con più continuità, «adesso perlopiù abito qui, nella casa che domina dalla vetta del colle». Tra le figure che lo assecondano troviamo «figli dei vecchi mezzadri del borgo», mentre continua il matrimonio con Ferrini, «cercando di conferire a ogni vino la sua identità» ed evitando figli di dèi minori.

A tal proposito il Lupicaia resta un fuoriclasse da prevalente Cabernet Sauvignon, oggi affiancato dal Petit Verdot, lungo affinamento in tonneau e sentori di eucalipto (basta visitare il vigneto per capirne il perché), longevità da vendere; il Castello del Terriccio vede protagonista il Syrah con le sue proverbiali speziature, il Tassinaià è invece a base

Merlot ed è più gioviale, più versatile. «Nel bianco Con Vento già si percepisce la mia impronta», dice Vittorio, cercando in Viognier e Sauvi-

gnon Blanc «un sorso giovane, informale», mentre la novità vira ancora al rosso per valorizzare uno specifico vigneto di Petit Verdot, il cru battezzato Gian Annibale proprio in omaggio allo zio che ne intuì il potenziale.

La chiusura del cerchio — salvaguardia, biodiversità, recupero, offerta — avviene «apprendo sempre più il Terriccio agli appassionati che intendano capire il vino, come e dove lo si fa», ed è così che La Marrana recupera l'antica scuderia per offrire soggiorni di livello, presto possibili anche col recupero di altri casali. Terraforte è invece il ristorante aperto nei locali della vecchia falegnameria con terrazzo sovrastante la cantina, ricerca enogastronomica guidata dallo chef Cristiano Tomei «innamorato di questo posto, dell'infinito capitale umano e naturale che preserva», come lui stesso dice. «Potevamo aprire uno spazio più vicino alla strada e più agevole per il passante», chiosa Vittorio Piozzo, «invece per raggiungerci tocca percorrere quattro chilometri nella tenuta e immergersi totalmente nella realtà del Terriccio».

Il che ne vale assolutamente la pena, fosse anche solo per rifocillare lo spirito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Dai monti al mare

Una veduta della tenuta. Sopra, il vino di punta, il Lupicaia. In alto Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

