



Impressionante

Alla prova sei muscolosi Lupicaia del Castello del Terriccio

di Emanuele Alessandro Gobbi

Siamo in un luogo da favola, lungo il limite settentrionale della Maremma, dove nel Medioevo il castello dominava la costa tirrenica e i pisani potevano scorgere in tempo l'arrivo dei pirati saraceni. La tenuta fu proprietà dei conti Gaetani, che in cinque secoli avviarono una produzione agricola sempre più consistente, poi dei principi polacchi Ponia-towski e, infine, nel primo dopoguerra, dei conti Sera-

fini Ferri, che hanno posto le basi di quella che sarebbe diventata l'odierna tenuta di circa 1.700 ettari giacenti tra Castellina Marittima e Cecina (tra cui 60 a vigneto; 12mila-piante di ulivo delle varietà Frantoio, Moraiolo, Maurino

e Rosciola; 10 splendide fat-trici di Sella italiano e 70 fat-trici di Limousine in selezio-ne di altrettanta meraviglia. Oggi, Gian Annibale Rossi di Medelana, incorona il suo Castello del Terriccio a luogo di ricerca dell'eccellenza nei vigneti e nei vini, dove le va-rietà francesi hanno trovato un habitat naturale. Uno dei sui gioielli di casa, il Lupicaia, toponimo locale che trae ori-gine dall'omonimo ruscello dove tradizionalmente si av-vistavano i lupi, impressiona

sempre: la sua muscolosità provoca un impatto tale da renderlo unico.

Lupicaia 2004 (85% Caber-net Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit verdot): paradigma di equilibrio e personalità. Esprime un olfatto dove la congenita nota balsamica si integra a note di terra e gra-fite arricchite da cenni vege-tali. Corpo sontuoso sorretto da tannini poderosi. **92**

Lupicaia 2006 (85% Caber-net sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit verdot): balsamico, terroso e speziato, il gusto è deciso, elegante, ben modula-to, sostenuto da una dorsale acida e tannica. **90**

Lupicaia 2007 (85% Caber-net sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit verdot): intenso e pungente nello sviluppo degli aromi con note soprattutto di macchia mediterranea: sul palato offre densità di frutto e tannini di buona finezza, con un finale un po' frenato. **88**

Lupicaia 2008 (85% Caber-net sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit verdot): terroso e balsamico, esprime un palato denso e pieno nel volume; no-nostante mantenga una buo-na freschezza, il finale è però in debito di profondità. **87**

Lupicaia 2009 (85% Ca-bernet sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit verdot): notevole e rari profumi di terziarizzazione: menta, alloro, amarena, pepe ed eucalipto; i tannini sono

estremamente fini, l'arco gustativo è armonioso per un finale nitido, profilato e molto lungo. **93**

Lupicaia 2010 (90% Ca-bernet sauvignon, 10% Petit verdot): note che rimandano alla mora, ai ribes e ai mirtil-li; la bocca è carnosa e densa ma al riparo da ogni pesan-tezza, anzi sa sciogliersi in un finale puro, dinamico ed estremamente godibile. **91** (www.terriccio.it)