



RECENSIONI

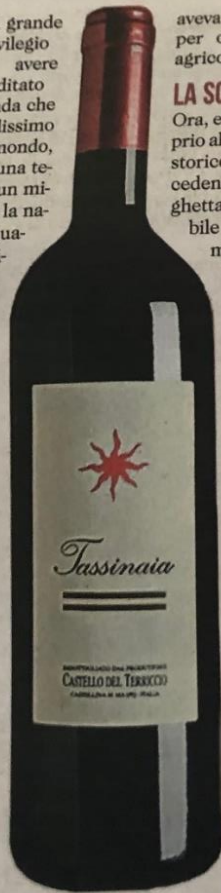
NEL BICCHIERE

Castello del Terriccio
Tassinaiia 2016

Cabernet Sauvignon e Merlot in parti uguali: un equilibrio di spessore

di Andrea Grignaffini

«**H**o il grande privilegio di avere ereditato non soltanto un'azienda che produce vini di grandissimo pregio noti in tutto il mondo, ma allo stesso tempo una tenuta che rappresenta un microcosmo unico in cui la natura incontaminata e quasi selvaggia fa da cornice a un insediamento rurale che ha un suo valore storico e culturale. Tutto questo grazie a mio zio Gian Annibale che, oltre 40 anni fa, ha avuto la lungimiranza di intravedere il grandissimo potenziale di questo territorio meraviglioso. Il mio obiettivo, ora più che mai, è di proseguire in questo solco, salvaguardare il progetto di mio zio valorizzando tutta la straordinarietà che l'azienda e i suoi vini rappresentano: mai come in questo momento avvertiamo tutti l'importanza di rimanere saldamente attaccati alle nostre radici, lavorare per assicurare un futuro alle nostre attività e a tutto ciò che esse rappresentano. La primavera è iniziata, la bella stagione arriverà e noi ci faremo trovare pronti»: queste le pa-



aveva abbandonato la finanza per occuparsi delle attività agricole di famiglia.

LA SCELTA

Ora, ereditato il Terriccio proprio alla soglia di un momento storico durissimo e senza precedenti, è determinato a traghettarla indenne e se possibile ancor più solida di prima. Castello del Terriccio ha una storia millenaria e rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. Oltre ai circa 65 ettari a vigneto e ai 40 ettari a uliveto, l'azienda è composta di boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento dove pascolano libere mandrie di bovini di razza Limousine.

TASSINAIIA 2016

E in questo scenario ideale assaggiamo il Tassinaiia 2016 a base Cabernet Sauvignon e Merlot in parti eguali: il naso rispecchia le sensazioni pro-



ABBINAMENTI

paste e carni

SENTORI

frutti rossi, note speziate dolci

VOTO 88/100
PREZZO IN ENOTECA 28€

QUALITÀ / PREZZO



IL RISTORANTE

Hostaria da I...

Salumi se... e la tradiz... buona e a...

di Chichibio

Si arriva col profumo degli e torna in mente un libro di Gian Carlo Corpo poeta parmigiano dimo- ticato. I tigli che costeggiano il vi- fino all'«Hostaria» di Ivan e Barb- a Fontanelle, il paesino dove C- vanni Faraboli fondò le prime c- perative agricole, dove nacq- Giovannino Guareschi e Piet- Bianchi. Ora si viene per il l- cibo e in questo porto sicuro, pieno di raccomandazioni e p- sanitari, non c'è mascherin- tenga perché l'accoglienza è- di sempre, l'atmosfera amich- coinvolgente. Tavoli ben dist- ti, anche in giardino, e intant- ha cavato una sorpresa dal- lindro di mago dei salumi e, saletta riservata, ne sta affe- uno di cui promette un assa-

LA CUCINA, I PIATTI

Qui entra in gioco Barbara terpreta uno spartito di p- territorio affinandoli senz- stravolgere, giocando su l- za, riconoscibilità, pulizia- pori e concedendosi qualc- tà garantita dall'esperienz- piatti degli inizi sono diver- sici dell'«Hostaria», sono- piatti cui nessuno vuole ri- il tostone con pancetta, i t- trecciati col tarassaco o l- secondo periodo, l'orzott- sta di salame, rosmarin- giano, il guanciale al Bar- no di coniglio, il fegato in- il capitolo iniziale è riser- lumi che l'oste selezion- stagiona a lungo e ora p- che nel...