

settembre 2020

L'Assaggiatore



LA CANTINA

CASTELLO DEL TERRICCIO

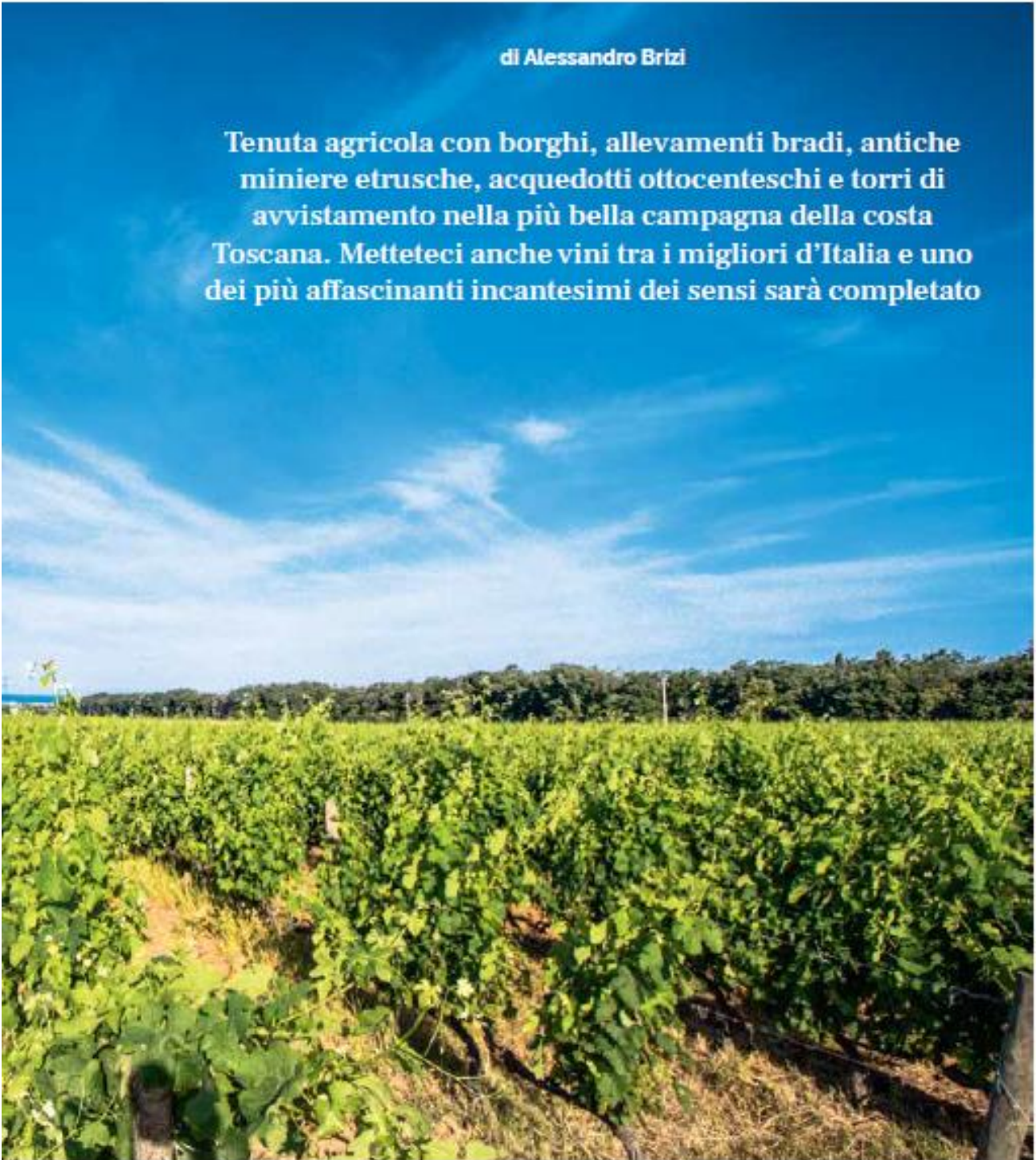


Maurizio Rocchelli Srl

MAGIA DEL VINO

di Alessandro Brizi

Tenuta agricola con borghi, allevamenti bradi, antiche miniere etrusche, acquedotti ottocenteschi e torri di avvistamento nella più bella campagna della costa Toscana. Metteteci anche vini tra i migliori d'Italia e uno dei più affascinanti incantesimi dei sensi sarà completato



«Macrocosmo e microcosmo, in ambito ermetico ed esoterico, designano due entità di cui l'una è riproduzione in scala dell'altra e che, per via della loro somiglianza, formano un insieme indivisibile: unità dove le parti (il microcosmo) sono in rapporto al tutto (il macrocosmo)». Con queste parole l'ermetista ed esoterista partenopeo Giuliano Kremmerz, vissuto a cavallo tra '800 e '900, descrive il concetto di analogia: somiglianza perfettamente affine tra il piccolo e l'immenso che è il processo magico - quindi creativo - per eccellenza. Sono molto poche, in Italia, le aziende vinicole che possono realmente definirsi un microcosmo del territorio in cui operano, perfetta analogia fatta di relazioni tra uomo, ambiente e agricoltura. Una di queste, probabilmente la più riuscita in assoluto, è Castello del Terriccio, tenuta-cantina archetipo di qualità e bellezza nella luminosa campagna della costa toscana, tra Castellina Marittima e Cecina. La storia di Castello del Terriccio risale al Duecento quando la

costruzione era una struttura fortificata con impieghi militari di vigilanza del territorio. Secoli dopo, nel primo dopoguerra, viene trasformata in azienda agricola e successivamente, intorno agli anni '30 del Novecento, dedicata alla produzione di vini di alta qualità per volere di Gian Annibale Rossi di Medelana, uomo di grande talento e innumerevoli passioni, nonché personalità storica del vino italiano di qualità e zio dell'attuale proprietario Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana. «Castello del Terriccio - racconta Vittorio Piozzo di Rosignano - è un vastissimo territorio di circa 1.500 ettari di natura incontaminata, di cui 65 a vigneto, difeso e preservato dalla speculazione edilizia. Un autentico microcosmo sia da un punto di vista naturale, sia culturale, sociale e storico. Basti pensare che all'interno di questo nostro mondo c'è un borgo che è un piccolo gioiello, in cui fino agli anni '70 vivevano sessanta famiglie di fattori per un totale di 500 persone. C'era la scuola, il fornaio, il fabbro e varie altre botteghe, oltre a un acquedotto dell'800, i resti ancora visibili delle antiche miniere etrusche e del-

la torre di avvistamento per i pirati saraceni. Oggi è un mondo di vigne, uliveti, boschi di cerri, querce, eucalipti, macchia mediterranea, prati, torrenti, animali selvatici e mucche brade».

Come già detto, la centralità della produzione enologica si deve a Gian Annibale Rossi di Medelana, scomparso poco meno di un anno fa. Ereditata nel 1975 la tenuta decise, dopo aver realizzato il record europeo di produzione del granturco e raccolte di asparagi senza precedenti forniti per la quasi totalità alla Cirio, di realizzare delle eccellenze enologiche sfidando gli amici di Bolgheri che producevano il Sassicaia.

«I vini che nascono al Terriccio - spiega Vittorio Piozzo di Rosignano - sono figli di questo *terroir*. È lui che li rende unici e li caratterizza fortemente: il suolo ricco di terra rossa, di

miniere di rame e ferro, la macchia mediterranea, gli eucalipti, la vicinanza del mare, l'irraggiamento della luce: tutti elementi che, in misura diversa, si amalgamano tra

"Il genius loci di questa antica tenuta è il segreto della naturale espressività dei suoi vini"

loro in maniera unica in ciascuna etichetta, lasciando quasi un marchio indelebile». Cabernet sauvignon, Petit verdot, Syrah, Merlot e le bianche Viognier e Sauvignon qui parlano toscano. Le vigne sono coltivate a cordone speronato per le varietà a bacca rossa e a Guyot per quelle a bacca bianca. Per mantenere le risorse idriche e, al contempo, contrastare l'erosione e salvaguardare la biodiversità di microflora e microfauna dei fondi, si opera con inerbimento a filari intercalari e semine autunnali per il sovescio. La densità di piante per ettaro è da valori transalpini, con oltre 6mila viti nei nuovi impianti. Sin dai primi anni Novanta, grazie anche alla cura operata da Carlo Ferrini, enologo dell'azienda, l'obiettivo essenziale è il contenimento delle produzioni, con massimo 900 g di uva per pianta. Solo così si è, negli anni, palesato il *terroir* del Terriccio: una complicità di eleganza, perfetta maturazione fenolica, potenza d'estratto e fruibilità d'assaggio che sono il metro di tutti i vini a cominciare dal Lupicaia, Cabernet sauvignon quasi in purezza e top wine della cantina prodotto dal 1993. Figlio dell'omonimo vigneto situato nella parte più vocata



Sopra, Vittorio Piozzo di Rosignano. Sotto alcuni vigneti

dell'azienda e circondato da eucalipti, il Lupicaia deve il proprio nome a un toponimo locale che trae origine dall'omonimo ruscello dove, in passato, venivano sovente avvistati dei lupi. Di un anno più "anziano" è il Tassinai, blend di Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah e primo vino creato da Gian Annibale Rossi di Medelana, mentre risale al 2000 il Castello del Terriccio, altro asso tutto *charme* e golosità prodotto da Syrah e Petit verdot. L'unico bianco della cantina è il Con Vento, da Viognier e Sauvignon, il cui nome proviene da quello di un podere dove, storicamente, venivano ospitati anziani preti "in pensione"; una sorta di convento quindi che, negli anni, assunse il significato di "collina del vento".

«C'è uno stile inconfondibile nei nostri vini - spiega **Ciro Formisano**, brand ambassador dell'azienda - così come ci viene normalmente riconosciuto da tanti esperti ed estimatori. Certo, ogni nostra etichetta ha le sue caratteristiche e ogni singola annata esprime diverse sfumature, ma crediamo di poter dire che c'è un tratto distintivo che li accomuna: una forte personalità direttamente figlia di questo territorio che è il vero e unico *wine-maker* delle nostre etichette. La maestosità dell'ambiente, l'imprinting di questi luoghi, la luce, la prossimità del mare, in due parole il *genius loci* di questa antica tenuta è il segreto della naturale espressività dei suoi vini, di quell'impatto aromatico così distintivo nel tratteggiare i colori e i profumi di questo angolo di Toscana».

Non solo vino, con le sue 250mila bottiglie annue, ma anche mucche, 70 fattrici di razza Limousine che danno circa 60 vitelli l'anno, colture cerealicole, foraggere e olio extravergine di oliva, frutto delle 10mila piante di Frantoio, Lecchino, Moraio, Maurino e Rosciola dislocate su 40 ettari e condotte in agricoltura sostenibile. Nonostante il periodo non felice per il vino italiano, la barra nella conduzione del Castello del Terriccio rimane salda sui principi di unicità e distinzione che hanno caratterizzato la storia della tenuta. «Da parte di **Vittorio Piozzo di Rosignano** - chiarisce **Formisano** - c'è sicuramente il desiderio di proseguire e di valorizzare il grande lavoro intrapreso dal Cavalier Gian Annibale, facendo sì che i vini del Terriccio siano sempre più conosciuti e apprezzati nel mondo. Allo stesso tempo c'è anche il desiderio di poter avviare un ancor più ampio ed efficace sviluppo del borgo storico e dei casali della tenuta, rendendoli fruibili per apprezzare al meglio tutto il fascino dell'ambiente e del territorio in cui nascono questi straordinari vini». La bellezza di questi luoghi, insieme alla qualità dei vini che qui vengono prodotti, è, come mi è capitato di scrivere in passato, l'imperitura magia del Terriccio: un'alchimia di storia, terra e uomo tra le più invidiate e seducenti d'Italia.

CASTELLO DEL TERRICCIO

Via Bagnoli, 16 - Loc. Terriccio
56040 Castellina Marittima PI
info@terriccio.it
terriccio.it



La guest-house Villa La Marrana

TOSCANA IGT LUPICAIA 2015

ALC. 14%

UVE: CABERNET SAUVIGNON 90%,
PETIT VERDOT 10%LAVORAZIONE: TONNEAU
(22 MESI)

EURO 120

Rubino deciso e impenetrabile. Ampio, elegante, aristocratico nella fusione tra note di spezie e macchia mediterranea che avvolgono frutti di bosco in sciroppo, rosa canina, viole e rose appassite, menta, tabacco e *nuance* di cacao nel finale. Morbido, tonito, denso e fresco in bocca, dai tannini perfetti, corrispondente nei ritorni aromatici e dal lungo finale fruttato-tostato. Grande potenziale in longevità ma piacevolezza sin da subito per uno dei migliori rossi d'Italia e non solo.

TOSCANA IGT CASTELLO DEL TERRICCO 2015

ALC. 14,5%

UVE: SYRAH 50%, PETIT VERDOT
25%, ALTRE UVE 25%LAVORAZIONE: TONNEAU (18 MESI)
EURO 80

Rubino luminoso e compatto. Impatto accattivante e seducente di amarene e more, poi cassis, rovo mediterraneo, ginepro, tabacco, pepe, cacao e *nuance* balsamiche. Setoso il sorso, appagante, materico ma fresco, dal tannino sferico e lungo retrolfatto di frutta con finale appena pepato.

TOSCANA IGT TASSINAIA 2016

ALC. 14%

UVE: CABERNET SAUVIGNON 45%,
MERLOT 40%, SYRAH 15%LAVORAZIONE: TONNEAU (16 MESI)
EURO 40

Rubino deciso. Approccio intenso e fruttato al naso con cenni di more, mirtili, amarene, ribes nero e poi cenni balsamici

di eucalipto e menta, spezie e una nota di humus. Equilibrato al palato, fresco, sapido, dal corpo elegantemente slanciato e tannini di signorile fattura. Finale appena speziato su manto di frutta rossa e nera.

TOSCANA IGT CON VENTO 2019

ALC. 13%

UVE: VIOGNIER 80%, SAUVIGNON
20%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 25

Paglierino luminoso. Olfatto intenso e appagante di melone bianco, alchechengi, mango, fiori di tiglio, acacia, agrumi ed erbe aromatiche sullo sfondo. Fresco, dissetante, sapido, di carattere e dal finale morbido

per un corpo sempre ben saldo. Retrolfatto in linea con finale balsamico.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO TERRICCOUVE: FRANTOIO, LECCINO,
MORAIOLO, MAURINO E ROSCIOLALAVORAZIONE: SPREMITURA A
FREDDO A CICLO CONTINUO
EURO N.D. (0,500)

Aromi decisi al naso di cardo, erbe balsamiche, foglia di pomodoro, rosmarino, santoreggia e una delicata rucola sullo sfondo. Assaggio denso e intenso, balsamico, bilanciato nella trama amaro-piccante e deciso finale di erbe aromatiche e fieno, con cenni di carciofo a latere.

