



31 marzo 2020



Castello del Terriccio dove vino e territorio sono una filosofia di vita

di Andrea Radic



Nella Maremma Toscana in un territorio dove, solo volgendo lo sguardo, si può abbracciare il mare o la macchia mediterranea, i boschi di querce e lecci, oppure i pregiati vigneti nelle vicinanze di Bolgheri.

Siamo a Castello del Terriccio, una delle più estese proprietà agricole della regione, 1500 ettari complessivi di cui 65 vitati, 40 a uliveto e un allevamento di bovini allo stato brado. E poi i cavalli, protagonisti di questa terra di suggestiva bellezza.



ROLAND STEFFEN | PHOTOGRAPHY
rolandstefen.com

Castello del Terriccio ha una storia millenaria, la viticoltura risale al tempo degli Etruschi e la nobile tenuta venne concessa tra il duecento e il trecento dal vescovo di Pisa, nipote di Papa Bonifacio VIII ai conti Gaetani. Successivamente ad altri due passaggi di proprietà la tenuta venne acquistata nel primo dopoguerra dalla famiglia dei conti Serafini Ferri che portano l'azienda ad una fisionomia vicina a quella attuale.

Negli anni '70 **Gian Annibale Rossi di Medelana eredita l'azienda** e porta con il suo impegno e il suo lavoro Castello del Terriccio alla notorietà e importanza di cui gode attualmente nel mondo come **azienda vinicola vocata alla produzione di vini di altissima qualità.**

Oggi la proprietà è passata a **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, unico nipote del cavalier Gian Annibale, recentemente scomparso. Vittorio aveva già deciso di lasciare il settore finanziario dove svolgeva la sua professione per dedicarsi alle aziende agricole di famiglia in Lazio, tra agricoltura vicino a Roma e allevamento a Rieti. Occuparsi di Castello del Terriccio è, per lui, una sorta di ritorno a casa, in quelle terre dove da ragazzino cavalcava con lo zio nelle fresche mattinate.

Vittorio si trovava negli Stati Uniti per lavoro ma è subito tornato al Terriccio per occuparsi dell'azienda e da lì ci parla.

Cosa ti ha spinto a pronunciare il famoso "Vado a vivere in campagna"

La mia famiglia è innanzitutto anche un famiglia di agricoltori e questa passione l'abbiamo nel Dna. Poi, purtroppo nella triste circostanza della perdita di mio zio, è arrivata anche la responsabilità del Terriccio che ho accettato volentieri, proprio per continuare il grande lavoro svolto da lui. Tre mesi fa sarebbe sembrata fantascienza e invece ci siamo dentro. È una sfida che accolgo da appassionato e neo sommelier.

Tu e il vino dove vi siete conosciuti ?

È sempre stato così nella mia famiglia, non dimentichiamo che le aziende agricole hanno sempre prodotto vino, anche solo per il proprio consumo, per gli amici. Mio padre lavorava in un'azienda importatrice per l'Italia di Moët et Chandon, una passione di famiglia.

Al Terriccio ci venivo da piccolo per il mare e per i cavalli, altra grande passione sia di mia madre che di mio padre. E' stato mio zio a insegnarmi a cavalcare, mi faceva lezione in una piccola valle molto fresca



Bellissimi ricordi

Avevo dieci, forse dodici anni e zio mi faceva anche montare cavalli particolarmente "insanguati" ovvero vivaci, una volta presi un calcio da uno di loro, dovetti star fermo per un po', ma la passione non venne mai meno. Essere tornato al Terriccio, è stato come tornare a casa, la vastità della tenuta con boschi, campagna, gli animali che pascolano allo stato brado.



Come è la situazione attualmente ?

Il lavoro in campagna prosegue, la natura non aspetta e la vegetazione va avanti. Abbiamo da poco terminato gli impianti delle nuove vigne e fatto le potature, in attesa che il tutto passi, perché il vino va poi prodotto e venduto. Speriamo nel meglio, di solito quando si riesce a uscire dalle grandi crisi si generano belle cose. La voglia di continuare e andare avanti per valorizzare il nostro prodotto non manca.

Qual'è la caratteristica più forte dei vini di Castello del Terriccio ?

Il particolare terroir, dove l'intuizione di mio zio nel creare tagli bordolesi, ha trovato le condizioni ideali per adattarsi al meglio ed esprimere appieno le loro caratteristiche. Grazie anche all'esposizione vicino al mare che dà una rifrazione solare fantastica, ci sono tardi pomeriggi quando sembra di avere uno specchio che riflette i raggi del sole. Il terreno minerale, ferroso, con sedimenti, riesce a dare al vino una concentrazione eccezionale.

Un insieme di terra, luce, profumi che ci regala queste sensazioni.

Sei arrivato a Castello del Terriccio da poco, quali obiettivi ti sei posto ?

Sul vino, mio zio ha svolto un lavoro fantastico e il mio obiettivo è quello di portarlo avanti al meglio, proseguendo nel suo solco, anche aprendo nuovi sbocchi commerciali.

Sul territorio ho intenzione di valorizzarlo, è affascinante, un po' selvaggio, ricco di animali liberi come daini, caprioli, istrici, ma allo stesso tempo accogliente, con la presenza di casali che guardano il mare. Vorrei arrivare a realizzare un insieme di vino e territorio che rappresenti la nostra filosofia di vita.

In degustazione

Castello del Terriccio 2013 e 2009

Syrah e Petit Verdot. Uve selezionate manualmente sul tavolo di cernita e diraspate delicatamente, poi pressate avendo cura di non rompere la buccia degli acini.

La fermentazione in acciaio inox con macerazione delle uve, dura circa 20 giorni. Successivamente in Tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio per 22 mesi.

Un bel bouquet aromatico dai toni balsamici e floreali ed equilibrio tannico al naso che con coerenza stilistica si ritrovano al palato. E' un vino che affronta con eleganza e adeguatezza l'incedere del tempo, come dimostra anche il solo paragone tra le annate 2013 e 2009.



Tassinaiia 2016

Cabernet Sauvignon e Merlot, terreni tra i 100 e i 300 metri s.l.m.

Le uve vengono vendemmiate a metà settembre, Pressatura e diraspatura estremamente soffice. Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata, con macerazioni delle uve per circa 9-12gg per il Merlot e di 12-15gg. per il Cabernet. Successivamente l'affinamento avviene a masse separate per varietà, in Tonneaux di Rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Dopo essere stato assemblato e imbottigliato riposa altri 12 mesi in bottiglia.

Un vino di identità territoriale e potenza descrittiva, affascinante nei sentori al naso che portano frutti del bosco e sensazioni di tabacco. Al palato la complessità consente una intrigante piacevolezza unita alla carezzevole nota tannica.