



News

Castello del Terriccio, il miracolo toscano

di Manuela Zennaro | 20 Novembre 2020



Nel folto panorama vitivinicolo toscano, quella di **Castello del Terriccio** è una delle realtà più interessanti che potremmo definire unica nel suo genere. 1500 ettari di cui 60 destinati a vigneto e 40 ad uliveto, distesi nella Maremma Toscana nei pressi di Bolgheri e un importante allevamento di bovini, razza Limousine. Nel mezzo boschi, laghi, i ruderi del castello da cui la tenuta trae il nome e una vista impagabile su 4 isole dell'arcipelago toscano. A guidare l'azienda, produttrice di vini universalmente riconosciuti tra i migliori dello stivale, è **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, unico nipote del Cavaliere Gian Annibale Rossi di Medelana, storico patron scomparso a fine 2019.

Come conciliate il rispetto dell'ambiente con le esigenze produttive?

Da sempre la nostra filosofia produttiva è quella di produrre vini di alta qualità, salvaguardando l'impatto ambientale sulle colture. In tal senso, forti di questa convinzione, abbiamo introdotto pratiche agronomiche orientate all'innovazione, al rispetto dell'ambiente e del territorio. Da oltre trent'anni collaboriamo con un prestigioso vivaio francese con il quale abbiamo analizzato tutti i terroir aziendali presenti, cercando di valorizzare la nostra produzione viticola nella costante ricerca della qualità.

In cosa consistono, dunque, le vostre pratiche agronomiche?

In vigna, l'azienda ha adottato il metodo di potatura **Simonit&Sirch** che consente di assecondare il naturale sviluppo dei germogli della vite, riducendo al minimo le problematiche di virosi della pianta, riducendo così le necessità di intervento con prodotti chimici. Le produzioni seguono il disciplinare della lotta integrata, strategia che consente di ridurre l'utilizzo degli agrofarmaci utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo. Effettuiamo pratiche agronomiche come trinciatura in loco dei residui di potatura per il recupero di sostanza organica. Per evitare la compattazione del suolo, i vigneti sono lavorati a file intercalari con semina alternata di piante leguminose e conseguente sovescio delle stesse in primavera; ciò consente di evitare l'erosione del suolo nel periodo invernale e garantisce l'apporto necessario di azoto alle piante stesse per la ripresa vegetativa. Utilizziamo risorse idriche provenienti da sorgenti naturali, pozzi e laghi alimentati dalle precipitazioni meteorologiche. Effettuiamo diserbi meccanici per il controllo degli infestanti e per l'equilibrio fisiologico delle viti utilizziamo concimi a matrice organica e letame naturale anche proveniente dal nostro allevamento bovino ed equino. La logistica delle nostre cantine e della barriera ci consente che i travasi delle masse di vino possano avvenire per "gravità" riducendo sensibilmente il consumo di energia.

L'emergenza sanitaria ha messo in ginocchio praticamente tutti i settori, compreso quello del vino. Come la state affrontando?

La situazione mondiale è difficile, ma a Castello del Terriccio si lavora sodo: a settembre abbiamo completato la raccolta dell'uva che ora è in vinificazione, nel mese di ottobre abbiamo terminato, con ottimi risultati, il lavoro di raccolta e frangitura delle olive nel nostro frantoio aziendale. Oltre a ciò si continua a lavorare in campagna sulla gestione e rinnovo delle vigne, sulle coltivazioni foraggere e cerealicole e all'allevamento della mandria di 70 fattrici e 2 tori di razza Limousine che pascolano allo stato brado su 200 ettari di campagna.

Avete anche una struttura ricettiva...

Stiamo lavorando per rendere la nostra azienda più fruibile al pubblico, è già operativa "La Marrana" un grande casale con 7 camere matrimoniali, piscina e una vista spettacolare sulla campagna, sul mare e le isole dell'arcipelago toscano. Stiamo ristrutturando l'antico granaio, un locale di 500 mq posto sopra la barriera, adiacente all'antica chiesa della tenuta e che vanta anche una terrazza di 500 mq con una vista mozzafiato per renderlo disponibile per ricevimenti. Stiamo progettando un punto vendita e degustazione aziendale recuperando i locali della vecchia segheria situata proprio sopra la cantina e con un bellissimo giardino pensile per la stagione mite.

Vi state attrezzando sul fronte delle vendite online?

A breve sarà pronto il nuovo sito internet, in questi mesi abbiamo incrementato la presenza sui principali siti del settore di vendita online, anche se attualmente questo tipo di canale resta marginale rispetto a quello rappresentato dal comparto Ho.Re.Ca, settori che più di tutti stanno soffrendo in questo momento e con loro tutta la filiera che rappresentano.

Cosa vi aspettate dal Governo, a circa 9 mesi dall'inizio della pandemia?

L'impegno e l'entusiasmo non ci manca, ma vorremmo anche risposte concrete, purtroppo stiamo tutti vivendo un anno incredibile, ma mentre nel primo lockdown c'è stato un forte di spirito di sacrificio, responsabilità e coesione di tutti gli italiani, ora con la seconda ondata si assiste ad un clima di preoccupazione e sfiducia per le azioni poste in campo dal governo per arginare l'emergenza che ora è sanitaria, ma sta diventando anche sociale. Vorrei avere da chi ci governa più preparazione, programmazione, lungimiranza e coerenza, meno improvvisazione, meno annunci e litigiosità ma più fatti concreti. Nella drammaticità del momento, siamo di fronte ad una grande sfida, ma anche una grande occasione, sarebbe auspicabile che in questo momento difficile tutte le forze politiche e le associazioni di categoria dimenticassero le faziosità e gli interessi particolari e si impegnassero insieme per creare piani sostenibili per il bene e lo sviluppo del paese, una sorta di nuovo "Piano Marshall" che allora ebbe effetti benefici e di lungo periodo sull'Europa e sull'Italia appena uscita dal secondo conflitto mondiale, questa oggi è la nostra guerra e dobbiamo assolutamente vincerla!

LA DEGUSTAZIONE

Castello del Terriccio 2009 – IGT Toscana

50% Syrah, 25% Petit Verdot, 25% altre uve rosse. Matura in barrique e tonneau per 22 mesi. Colore rubino compatto, naso ampio che partendo dalle more di rovo abbraccia sentori di macchia mediterranea e chiude con note raffinate di cacao e spezie. In bocca sfoggia complessità ed eleganza, tannino deliziosamente setoso e retrolfatto fruttato che ne allunga notevolmente la persistenza.

Tassinai 2016 – IGT Toscana

Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, affinamento in tonneau per 16 mesi. Nel calice è rosso rubino, al naso si concentra su piccoli frutti scuri rilasciando nuances balsamiche. Il sorso, equilibrato tra freschezza e sapidità, rispecchia la regolarità dell'annata ed evidenzia un tannino di particolare eleganza e una buona persistenza.