



N. 10 - A. IV - 05.2021 | € 10

JAMES

MAGAZINE



HBalkali



di Emanuele Alessandro Gobbi

TERRICCIO

LA FORZA DELLA CONTINUITÀ

Idealmente è lecito desiderare che ogni spazio abbia la sua forma, perché secondo alcuni è la funzione colei che prende corpo all'interno di un profilo e che rappresenta in primo luogo lo specchio dell'ordine. La consapevolezza di una certa continuità tra forma e uso possiede, invero, radici profonde nella storia dell'architettura, ma sempre di più, nella contemporaneità, la nozione di spazio non pare più essere il punto di partenza di un progetto.

Louis Kahn sentenziava in proposito che *"anche un mattone vuole essere qualcosa di più di ciò che è, di meglio di ciò che è"*, in quanto, maieuticamente, è provvisto di aspirazioni. E come dare torto al talento filosofico del personaggio nei porsì continuamente domande sull'essenza delle cose, ricercandone l'origine, il fondamento e nel credere fermamente che nel suo lavoro risiedesse la più autentica fonte di ispirazione?

Il Castello del Terriccio nasce guarda caso da un laterizio, o meglio il complesso e la descrizione degli aspetti naturali di tale e immenso spazio, prendono forma da un comune e ordinario pezzo di argilla lavorata e sottoposta a cottura, perlopiù di origine etrusca, ritrovato durante gli scavi embrionali. Ed è forse questa sensibilità nel presupporre che l'inizio fosse la garanzia del proseguimento, ad aver permeato i pensieri prima del compianto cavalier Gian Annibale, ora del nipote Vittorio, rovesciando in tal maniera il principio fondamentale della modernità, secondo cui è la forma che segue la funzione.

L'azienda toscana mette al centro del progetto la famiglia e il suo legame con il territorio, nella convinzione che solo una visione di lungo termine possa dare un senso all'etica e all'estetica della tenuta. Il risultato sono vini dalla spiccata personalità e dall'imprinting internazionale

Un simbolo, ben marcato in sovraimpressione sulle etichette dei loro prodotti, che non può passare inosservato per il suo concernere il bello, lo splendore e il trasporto. Già, perché la grande architettura delle strutture, così come quella dell'esistenza, può crescere soltanto dalla grande passione. Un rosso fuoco che entrambi hanno fatto proprio, per dirigersi, con orgoglio e umiltà, lontano dal valore di qualsiasi parola e per cogliere l'innegabile capacità della raffigurazione di far catapultare la psiche in un'atmosfera remota.

"Ogni qualvolta oltrepasso il cancello del Terriccio, mi sembra di fare un salto nel tempo". La caducità del tempo non provoca alcun timore, anzi, concede l'opportunità di sollevare lo spirito umano e portarlo su un piano elevato. *"È il vino che accompagna l'uomo"*, non lo segue o tantomeno lo cerca. Comprendere poi, altrettanto bene, che il luogo va considerato in connessione con ciò che si è costruito attorno ad esso, perché è pura testimonianza della continuità del mondo, allora non può che responsabilizzare ogni mansione.

"Da piccolo venivo sempre qui al Terriccio in vacanza" ci racconta Vittorio Piozzo di Rosignano "perché esso univa la proprietà terriera alla possibilità di andare al mare. Un tempo la vacanza si chiamava in effetti villeggiatura, perché si scappava dalla città, senza l'aria condizionata e si restava più che volentieri tutta l'estate nelle cosiddette case di campagna". Il ricordo scalfito nella memoria di un girovagare in mezzo alla natura sconfinata non è più il nemico imbattibile di una frugalità recondita o di una nostalgia canaglia, ma diviene, quasi per incanto, il modo migliore di capire quali saranno le mosse per impossessarsi del futuro. "Guardare le proprie cose fa sì che si preservino, mandarle in gestione diventa pericoloso".

Al Terriccio si è sempre beneficiato di un *continuum* totale dell'attività, senza aver mai avuto alcun esproprio: insomma, un'onesta e pregevole "autarchia innovativa". Certo, *buena suerte* che si mescola amabilmente all'attitudine, ma è l'iscrizione al casato il perno su cui si basano l'etica e l'estetica della tenuta.

"All'interno del nostro parentado c'è questa tradizione, giusta o meno che sia, che può essere tranquillamente riassunta così: si comanda uno alla volta! C'è un che di gelosia, parecchia, guai a negarlo. E alla fine si viene gettati un po' all'improvviso nella parte lavorativa. Ma è proprio questa la sfida esaltante". Ecco, forse una sorta di responso ai quesiti iniziali, o forse semplicemente la traccia per scovare i caratteri distintivi in termini di compattezza, estensione e dinamismo che, in questo caso, l'odierno Terriccio mette in evidenza con assoluta spontaneità.

Ciò che conta è, infatti, la loro visione a lungo termine, ossia l'innovazione associata alla parsimonia che svolge un ruolo chiave nell'universo lavorativo. Una forza particolare che non rappresenta, quindi, l'essere soltanto un'azienda familiare, ma anche e specialmente l'essere come una famiglia. Un passaggio di testimone che non prevede il seppur classico trapasso di nozioni e quindi la commistione: un seguito di prolifiche generazioni, dove occorre recuperare la formazione altrove per esprimersi al meglio, affinché la propria idea abbia maggiori probabilità di essere messa in pratica. *"Mio zio Gian Annibale voleva soprattutto essere libero dai vincoli"*: Vittorio lo sta facendo di nuovo suo tale insegnamento, ma sempre per coniugare i valori del passato a un futuro 100% naturale. Un modo di essere e di pensare fatto di scelte "in completa autonomia", logiche e consapevoli. *"Terriccio non è solo vino, è anche cereali, olio, allevamento, bosco gestito nei minimi dettagli, riserva di caccia..."*. Appunto, non esclusivamente il nettare di Bacco lo strumento con cui disegnare l'avvenire, verde dentro perché sostenibile, ma anche fuori, perché volto al benessere reale e generale.

Vittorio ha dunque le idee chiare, perché sa che la vita piacevole si scontra inevitabilmente con la vita buona, ovvero il semplice soddisfacimento dei bisogni e dei desideri deve contrapporsi alla tensione verso l'eccellenza, sulla base del proprio potenziale e nell'ambito di uno spazio condiviso. Il suo è ormai un ottimo proposito esistenziale, o almeno, conserva piuttosto bene tutti i connotati in prospettiva, poiché come diceva Heidegger: *"se è vero che siamo 'gettati' nel mondo, il come della nostra gettatezza non è già stabilito e preordinato, si situa nell'orizzonte del possibile e dipende in gran parte da noi, dalle scelte della nostra progettualità"*.



IL TERRITORIO

La Toscana mostrata sul Tirreno è, nel concreto, un mosaico di territori, dove è possibile riscontrare la presenza di suoli calcarei, vulcanici, argillosi, sabbiosi o ancora di terreni ricchi di depositi fluviali e marini. Lo studio e l'analisi di questi rappresentano, a ragion veduta, il migliore strumento a disposizione dei produttori nell'ambito della scelta dei vitigni da impiegare. Si pensi che qui, le celebri cultivar internazionali riescono praticamente ogni anno a raggiungere la piena maturazione e a donare ai vini quelle componenti aromatiche vuoi speziate, vuoi fruttate, forse un po' di trasgressione; ma al contempo di estrema finezza e lunghezza gustativa. Di fatto, la capacità di esprimere perfettamente le caratteristiche di ogni singola annata, le tecniche di vinificazione e le condizioni fisiche locali, si riflettono in questi luoghi sempre più con maggior stile e vigoria. Inevitabili diventano allora le speranze di prolungare, ancora nel tempo, quelle memorabili soddisfazioni enologiche che la Costa degli Etruschi ci ha riservato e vuole quindi riservarci ancora.

All'interno di questo comprensorio, il Castello del Terriccio svolge, non per eventualità, un ruolo di eccelsa interpretazione del territorio di Castellina Marittima, in altre parole una sequenza di ondulazioni che custodiscono la piana affacciata sul blu del mare, abile nel forgiare un microclima esclusivo, con notevoli escursioni termiche e con una brezza incessante che contrasta la calura estiva e la rigidità invernale. Un luogo da favola, dove nel Medioevo il castello dominava la costa tirrenica e i pisani potevano scorgere in tempo l'arrivo dei corsari barbareschi.

La tenuta fu possesso dei conti Gaetani, che in cinque secoli avviarono una produzione agricola sempre più consistente; poi dei principi polacchi Poniatowski e, infine, nel primo dopoguerra, dei marchesi Serafini Ferri (famiglia di appartenenza di Vittorio), che hanno posto le basi (esattamente 100 anni fa) di quello che sarebbe diventato l'odierno latifondo. All'incirca 1500 ettari di cui 65 a vigneto e 40 a uliveto delle preziose varietà Frantoio, Moraiolo, Maurino e Rosciola. Il resto è composto da cerri, querci, lecci ed eucalipti; macchia mediterranea; coltivazioni di grano e orzo; mandrie di bovine di razza Limousine che pascolano libere e tanto altro ancora.

Il Terriccio è perciò qualcosa di esclusivo, la cui vastità permette di godere di svariati paesaggi, sempre differenti: insomma, parecchie brevi narrazioni accompagnate da fasciose realtà. Si passa dalla pianura, alla collina, alla boscaglia impenetrabile in un batter d'occhio ed è molto facile imbattersi in cinghiali, caprioli, fagiani, lepri e istrici. Così come è altrettanto semplice ritrovare resti di fornaci, mulini, vecchie cave, casali in pietra. Un luogo completo, dove dimoravano fino agli anni '60 circa 500 individui, a testimonianza, ancora una volta, non solo della mutua collaborazione, ma anche e soprattutto della sapiente visione d'intenti dell'attuale proprietà.





I VINI

...

Le varietà francesi (Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Viognier, Sauvignon Blanc e da poco anche Mourvèdre) hanno trovato il loro habitat. Il risultato di questo imprinting internazionale si manifesta in vini dalla forte personalità, frutto di selezioni impeccabili, capaci nel tempo di tradurre, in termini di sapidità, la dolcezza dei primi anni in bottiglia; nonché di offrire una qualità dei tannini e una ricchezza di dettagli di suggestiva complessità.

DEGUSTAZIONE



LUPICAIA 2015

...

Toponimo locale che trae origine dall'omonimo ruscello dove tradizionalmente si avvistavano i lupi, il gioiello di casa impressiona sempre: la sua muscolosità provoca un impatto tale da renderlo unico e riconoscibile. Nasce nel 1993 e rivela immediatamente la disarmante classe del campione. Le selezionatissime uve destinate a questo grande rosso provengono dal vigneto omonimo, ubicato nella parte più vocata dell'azienda e delimitato da filari di eucalipti. Composto prevalentemente da uve di Cabernet Sauvignon con l'aggiunta di Petit Verdot, affina separatamente in tonneaux d'Allier per circa 22 mesi, dopodiché avviene un successivo assemblaggio e un ulteriore affinamento in bottiglia. Il 2015 è intenso e pungente nello sviluppo degli aromi con note soprattutto di macchia mediterranea, menta, tabacco e, ça va sans dire, eucalipto. Sul palato offre densità di frutto e tannini di buona finezza, con un finale un po' frenato. Di grande stoffa, ma ancora da attendere.



CASTELLO DEL TERRICCIO 2010

...

Il secondo vino della Tenuta, un fuoriclasse di eleganza e longevità. A 150 metri di altitudine, con esposizione Sud / Sud-Ovest, si ottiene da uve Syrah per il 50%, Petit Verdot 25%, altre uve rosse per il restante 25%. Sistema di allevamento a cordone speronato (come del resto tutti e tre i rossi), la sua prima etichetta è datata 2000. Affinato in tonneaux d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia, ricicla il primo passaggio del fratello maggiore Lupicaia. Il 2010 è paradigma di equilibrio e personalità. Esprime un olfatto dove la congenita nota balsamica si integra a note di terra e grafite, arricchite da cenni vegetali. Corpo sontuoso sorretto da tannini poderosi e grande piacevolezza.



TASSINAIA 2016

...

Il primo vino ideato da Gian Annibale Rossi di Medelana è il più anziano tra i rossi (1992). Frutto di un uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon, anche per esso il terreno diviene la firma del prodotto finale, dove i vigneti sono caratterizzati da varie e composte morfologie con forte presenza di pietre e fossili. Il Tassinaia è l'ultimo passaggio della vita del tonneau di rovere; ovvero secondo e terzo passaggio per circa 16 mesi, riposando altri 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Nell'annata 2016 troviamo note che rimandano alla mora, al ribes e ai mirtili. La bocca è carnosa e densa, ma al riparo da ogni pesantezza, anzi sa sciogliersi in un finale dinamico e godibile.



CON VENTO 2020

...

È l'unico bianco della cantina, ottenuto da uve Viognier e Sauvignon Blanc, fermentato ed affinato in acciaio. Il nome deriva da un podere, ove anticamente i proprietari solevano ospitare anziani preti secolari, dismessi dalle loro parrocchie per dare loro modo di trascorrere una dignitosa vecchiaia. Una sorta di convento quindi. Nasce nel 1985 e successivamente il nome assimila il significato di "collina del vento", con una produzione attuale di circa 6.000 bottiglie l'anno. Impasto aromatico rinfrescato da note muschiate e agrumate; bocca tonica e percorsa da una sottile vena sapida, seguita da una chiusura articolata e promettente.


Castello del Terriccio
 Via Bagnoli 16
 Loc. Terriccio
 Castellina Marittima (Pisa)
 Tel. 050.699709
www.terriccio.it